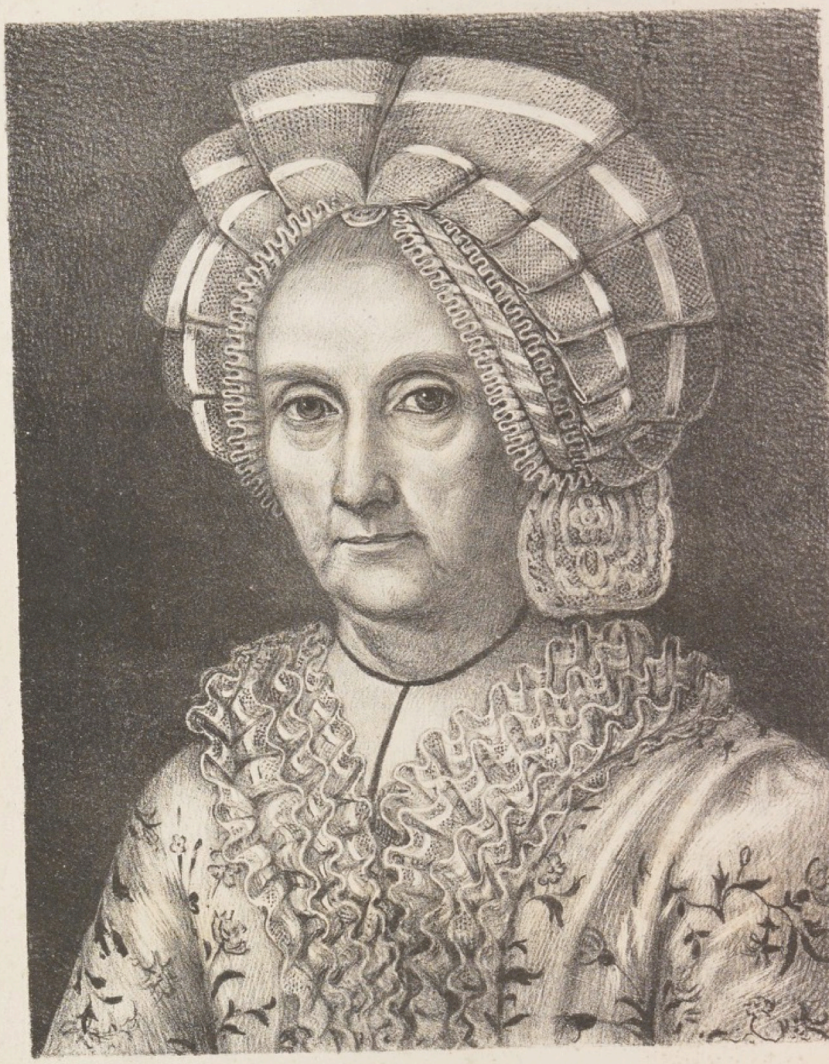
A M I D

1724



Anna Margaretha Textor,

geb. Lindheimer,

geb. den 31. Juli 1711 in Wetzlar, gest. den 18. April 1783.

Anna Mar-
garetha Justina
Lindheimerin

Anno 1724.

Wer in der Tugend Uebungen sucht,
Der schwach im Anfang zwar gar sucht
Doch vom das Ziehen nicht.
Der Holz wirkt
Der Tugend und deren Fleiss, die bringen
Ehr.

Descriptio
Ponderum et Mensurarum Medicarum.

Gr. gr.	Granum.
℈. vel ʃ	Dimidium Scrupulum.
℈. 1.	Scrupulum.
ʒ. 1.	Drachmam.
ʒ. ℈.	Unciam dimid.
ʒ. 1.	Unciam.
℔. ℈.	Libram dimid.
℔.	Libram.
M.	Manipulum.
N.	Numerum
P.	Pugillum
Ana	Aequale pondus aut mensuram duorum vel plurium medicamentorum.

designant

Granum, minimum pondus est, quo utimur albi piperis granum ad aequans, ejus viginti Scrupulum, Sexaginta Drachmam constituunt.

Siliqua pendit grana 4.
Obolus pendit grana 10. seu Scrupul
dimid.
Scrupulus pendit obolos 2. seu grana
Drachma grana 60. seu 3. Scrupulos
est octava pars Uncia.
Uncia est duodecima pars libra
As, vel Asis, uncia duodecim, seu
libra Romana drachmarum 96.
Libra Medicinalis, continet duo
decim Uncias.
Marca continet Uncias octo
seu sedecim Lotones, et hac utu
tur Aurifabri. Bes Romana libr

Recept oder anleitung

wie man die für angepriesene Species anordnen und gebrauchen solle.

1 ℔ gelben wachs
½ ℔ weissen wachs
¼ ℔. Mügel Lack.
Vor einen grossen Terpentin
Vor zwey Loth gelben Mannagen
Vor zwey Loth rauch gelb.
Vor zwey Loth Distillirten grünspan
¼ ℔ Calphonium.
3. batzen Zinnober.

NB. Drachen blut Saft in zwey Mügel.

Firnüss zu machen.

Nim gelbs wachs, darzu 2 mass ertzney-
Terpentin, lass es gantz fein auff dem
Kolen zergehen, dan thu es zerschmeltzen in
so viel gestossens Angellack, so viel
darin, als man meint es sey genug
seye; als dan gyps man die farb-
form voll, und nimbt geschmeidens wax
als viel, als stuck, und thu es darein
und wirff mit einem höltzen nach gestos-
sens, dass es sumt kalt werden, alsdan
streicht man mit einem warmen messer
gantz dünn, man kan auf gantzen
stucken darin abstechen, Wie sonsten
kan man auch die Kugeln machen.

Krebb zu machen.

Nimb weissen Mastix, lass ihn ganz fein
zergehen, Nimb Zinober so viel darein
als man meint es sey wohl genug, auch
ein gutte messerspitz Terpentin darein,
als dan Rührt gar fein in die formen
gegossen, und darauff etwas in und
für sein gestrewdt gewittert.

Die Kätzlein zu machen.

Nimb weissen Mastix Wen dem feinsten
lass es in einem ganz neuen Tigel
zergehen, dasselb nur halb geschmoltzen sey,
sonsten werden die Kätzlein ganz braun,
darzu kombt ein Terpentin, wan
es kalt worden ist, und nur ein wenig
warm, so schmirt es mit einem warmen
messer dünnen Dreck, Polirs es, mach es
mit Kügellack oben ein wenig wolf, gib
ihm den glantz von einem gummi

wasser

Das Ding bey Zeiten mit Salz, und Eyer ab nasse gemacht werdt, muss erst das grün blatt davon gemacht werden.

Eyer zu machen.

Die Eyer können Wan weissen machs, wie die Kalbis gegessen. wan sie kalt sind, nim Man ein stück reinds machs; wan es zer gangen ist, machst man ein wenig weiss gelb darein, als man meint, es habe das gelbe Wan Ey.

Junge Hünner zu machen.

Nimb gelbd machs, und zu masse Zeit ein wenig darein, lass ab zerschmeltzen, giss ab in die form; wen ab kalt ist, dan bitzl man ab fübsch, nimbl, weissel machs, bestreicht das junge 2. 3 od. 4 mahl oben und mitten damit, die füsse können mit schwartzen dach oder mit schlam bestrichen. alsdan nim Man ℔ tt. Calphonium lass in zerschmeltzen und ist zu machen, dass es weiss fein sein muss, bis alle blasse fewrig sind.

und

Auch offt mit dem aufgequellet, darnach
mit dem glücken Mörser, und schafft
es in das feine Colophonium, auch ein gutt
massen spitz voll Terpentin, und wan es
schon fein ist, rein abgetrucket, so wirdt
es mit dem Pinsel gebraucht, und
darnach glanzend lassen trocknen, das
es den glantz behält; Auf wenden die
Vögel saubern und schön gebratten, und
das sie nicht braun blutig dann kombt
das es tödtig schmeckt.

Die Krüger zu machen.

Von schönen klaren gegossen, und es
mit klein fein Muschel 4, oder 5 mahl auff
den Rücken geschmirren, und den Leib mit
silber muschel mit gummi klassen allab
angemacht.

Grün zu machen,

Distelblumen grün fein klein zerstossen, und
so viel in gelb klar gethan, als man
Meint sallegrün, Pfeckelgrün, grün

zu

zu machen, wie man probiren muß.

Die gipffs Sawren zu machen.

Die Eibischsawren Muß man allzeit im Laulichten
wasser nun sind gar nicht warm, thu das man
ab brauchts und Sawrachtroffl ausgedruckts.

Die Sawren zu machen.

Nimb gelbe rueb, las sie gantz faulen, zu letst
als dan nimbt man die schalen gar rein,
reibts klein gestossen, wie dan auch Krenn
und thu in das wasch gossen, als dan
probirt man, ob sie die farb einer Sawren
haben, als dan gist man thu in dan sawren,
er muß unten nit lech haben, das man
ihn wol ginssen kan, wan es nun kalt
ist, wird darunter theil abgeschitten, als
dan legt den Sawren wider darein
und gantz weiß wasch darauff. Wan es
kalt ist, nimb ein fein maßer, und
streich sie über, wie das waisen angesetzt
ist, nennt man mans, thu sein sogut dasein
wan es gebrieht ist, brüegt man es
kaum, legs in die schüssel, gieb
dan öffel und essig darüber zu essen.

Die

Die Nüsse zu machen.

Gelb weiss mit gestossenem umbra gefärbt
probirt, ob sich die Schale eins gleich ist, wan
die Nüss gegossen ist, schneidt man den braunen
Rand subtil gleichab, wan sie wohl kalt ist,
macht man nun wenig weiss weiss mit gestossen
und gülden wasser an, probirt, ob sich
das gelbe von der neun nüss ab, sonsten
muss sie duss gespiegel, und thun die
halbe gibsform, allwo der Kern abgetrocknet ist, gethan, und den andern theil
mit der halben Nüsschalen darauf gethan,
satzel, und geschwind geschüttelt, so stosst
das gelbe aus dem braunen, und
bleibt an der seithen subtil gebützet.

Die Zuckerlatzen zu machen.

Werd erst nimb 15 loth Zucker, stossets
klein, sigts durch ein, siebgarn,
nimb 8 eyer, schlags sie unter den
Zucker, nimb ein messer spitz

voll

voll salz, nimb so dick süsse butter,
als ein gänss ey, alss dann nimb so
viel mehl darunter, dass ess ein
teig gibt, und dan die knödel so
gross oder klein gemacht, alss man
und dan mit zucker und zimt ein
streuen und gebaicken.

Zwer-gebaickens zu machen.

Nimb mehl so viel dir dünckt alss
brauchen wirst, darnach sein
feisse milch, darauss ein steifen
teig gemacht, und mit ayr windern
dünn gemacht, und dan ein wenig
weissen wein lassen, und wenig butter
darein, und dan in einer pfannen
pfan gebruckent, darnach in stücken
geschnitten, und in butter gebacken

Kastel

Kraftal gebacken zu machen.

Einen Kraftal in klein stücken zerstutz,
ein klein wein stunde galegt, und
dan in mel gewelgert, und dan
fastig gebacken. Nach auff wein andern
auch mit mel mit lauer wingewüsel
und 2 eyer dermin gerhan, und den
kraftal wieder geschnitten, und dan in
fetten gebacken.

Schnee zu machen.

Nimb den iz eyern das weisse, mit
einer klaffen Ruthen so lang geschlag
biss kein gerst gibt; dann nim mandl
milch in einer pfann sieden lassen,
und dan vom feuer geschen, und
dann das klare seinen gerhann,
und mit der Ruthen klacker geschlag,

Darnach

Darnach winde Eyerweiß auff das Fleisch gesetzt, und also kalt geschlagen, und dan mit einem schönen löffel in ein schüssel gethan, in den Keller gestellt, biß es kalt ist worden, und dann nimb die übrige Milch, thue die Dotter gelbe darein, Zuckerstritten gepöset, in ein schüssel gelegt, und dan die Milch darüber angewisselt, nimb einen wohlen saft in einen safran Keil, und seihe nimb die speisen seumb, darnach nimb den schaum, mache ihn mit einem löffel zu balle und die schüssel seumb.

Ein Durchsichtige guetten Gallrath zu machen.

Nachdem und von den Eyern gewünschte Quitten 20 oder soviel man will, in einen saubaren

saubarm saftn grosttan, biss sie ganz
schnee und knusplan, alss dan durch ein
Tüchlein gatribm, darzu saftb ein
halbe maass und ein pfund zucker
mit ein ander sindn lassan, biss es
zimmlich dick wird, und wohl zu bestreichen
ist alsdan in die model gegossen.

Wie man solle guitten latwerg zu machen.

Nimb schön äpfel guittn nach dem sie
sind machen wilst, thue ihr ein theil
saftn, oder pfüstel, thue ein wenig
ausgepressten guittn saft darein,
dämpf sie gar wohl ab, darnach so
stoss das fleisch fein zarbey durch
unter, und staab das beste mark
herab, nimb das mark darzu ein
theil nimb so schwer saft als des
zuckers, und thue den zucker wohl

darein

darnin, lass sindn bis lss fadn gibt, darnach so thu zu einm pfund zucker ein halb viertel pfund weniger marck, also zucker i thu lass marck in den zuc dan er nass sindig ist, lass aber dass marck nit darinnen sindn, sondern thus wohl durch ein ander, und gins lss darnach in gantz modell, lass lss kalt erwarn, alsdan thu sie darauss. so sind sie schön fein, man mag ein modell mit erdbern oder sonst waser nutzen, wie man will, man kan auch quitz und citronen darnin thun, wass man darin haben will.

Kräftige quitten Zeltlein.

Erstlich nimbt man quittn so viel man haben will, und wascht sie fein sauber ab, darnach thut man sie in wass

waser

2 Lassen bis das Laub schwinden geht,
alsdan Zirsel man es ab, und stabt
das beste Mark heraus, und treibt
es durch ein Pfeffer Sieb, darnach
wiegt man das Mark und wiegt
soviel Zucker, und läutert
den Zucker mit süssem wasser
wohl, und lässt ihn sieden, bis das
wasser wohl zergangen ist, und
der Zucker wieder anfängt dick
zu werden, das er springt und nicht
mehr Fest ist, darnach thut man das
Mark darein, und rührt es, bis
es sich von der Flamme scheidet, und
auf den boden etwas klärlein gibt,
alsdan giesst man es in zinnene Teller,
die zuvor wohl mit rosen wasser genetzt
sind, und wan sie nun wenig drucken,
lässt sie gerne von den Teller gehen

so

so zaisst man es sammlen und bassen
auff bögen schöne, und stucken, lass
es darnach allgemach in der stuben
trucknen, so werden sie gar hart,
lass man es brechen kan, alss dan
sind sie weiss.

Ein taffelin auff ein andere
arth zu machen.

Ein quittan gedämpfft, alss sie den
andern auss zu einem essen
nehmen nimbt man die schalen
dan die quitten gedämpfft sind,
so zeisst man das taffelin ab,
und reibt das mark gar subtil
ab, darnach thut man zu einer
quitten mark ein Citronen safft,
und stosst sie so klein alss man
kan, darnach thut man das mark

und

und Zucker zu
und ein geschnittnen Citronen, wie
dann aus dem saft auf der Citronen
dann gedrückt, in einen pfanen,
und läst es über einem gelind feuer
ein sieden, bis es fein glat von
der pfannen stehet, alsdan thut man
ein wenig wasser auf einen teller,
und läst es kalt werden, und reibts
und mit zucker, alsdann kan man
model darauf drucken, wie man
gern haben will, oder auf einen
zinnen teller, gethan die zu den
mit wasser gemacht sind.

Kräftige Tractirungen von Citronen und quitten

Erstlich nim 5 oder 6 grose quitten
äpfel, thu die butz und stiehle
dafon, waschs fein sauber ab, thu es
sie mach in einen sauberen messingen pfann,
und

und gieß zwey maßen darein, laß das
eine nun gelinden feuer laß eine gan-
ze stunde, damit beyderley und, das
alte eines solchen wie das
das andere, und wan sie nun anfang
die wenig rauch zu schwinden, so sind
sie gar gesotten, alsdan muß man
sie schelen, und länglich schneiden, das
weyße aber, darin die gutta gesotten
muß man außlaßen, alsdan nimb 3
oder 4 citronen nachdem sie groß
sind, schn das marck und, stiehl
heraus die weißen und gelben schalen
auch so länglich schnitten, wie auch
das gutten, beide ab in die sauber
reine und sied sie in abgemalten
wasser, bis sie zu gar genug, wie
sind, und thue ab unter die gestutte
zum guttan, Man kan auch citronen
saft mit thun, wan man ab gar
köstlich machen will, nimb ab darnach
mit-

Mit nimandt, und zu nimm stund
quitten und Citronen thun ain gutt
stund zucker, thun alß zu samen, in
ain pfan, und stätts so viel alß nötig
von obgenanthen essig darein, doch
nicht zu viel, und ain halb löffel
alß gestossen quitten saft: dan
die quitten und der zucker geben
ain saft, und rüren alß mit ainem
löffel, lasß alß sieden, biß alß fast
stocken will, unter dessen muß alß
Marck von Citronen sauber auß
gedruckt werden, und letst auch
die untersten schalen gestüttelt,
es darff nicht lang mehr sieden,
und wan alß genugsam dick ist, und
das weg saft hat, in die gläßlein
gegossen, und mit ainem löffel unter
gedrückt, dass die stuckhen nicht über

sich

sich sparen also dan sind sie nicht.

Ein gutta Magnu Lattwarge

Nimb quitten saft, ein da geschnittne Quitten darein, las es wohl sieden, treibs durch ein tuch über, wan es schön klärlig ist, so thun zucker darein, nachdem du es süß haben will, wan es ganz klärlig ist, las es glatt sieden, so nehme zu einem pfund lattwarge 2 loth mäylein, muscatnüsse nicht viel, jeder ein quintlein, ingwer auch halb quintlein, zu haben nie gnug, citronen schalen ein loth.

Ein andere gutte Lattwarge zu machen.

Nimb klein quitten äpffel sied sie nit wenig schal sie und stoß sie zu stücken, lege in einen topff,

so dick du es haben willt, darnach mische die brüehne, nimb sie auß sammet- oder dem saffl, so dünn du es haben willt, gieß die rühre und laß es stehen, so bleibt sie schön hell und klar.

Guetten Marcipan.

Rosenzuckers, gestossen und von dem gereinigten Guetten ein halb pfund, lasse es mit einem, das es ganz zergehe und zerfallen, alsdann ein halb pfund gesiebten zucker, ein gestossen, über dem feuer also anrühren Marcipan abgezogne, alsdann mit krafft- die durcheinander in den model gedrucket, und gebacken.

Einen Lebkuchen zu machen.

Nimmt drey quintlein mußcatnuß, 2 quintlein, ingber und nägelein jedes ein halb quintlein, ungemachten Citronat ein loth, dieses alles klein gestossen, zucker und stein mehl jedes ein halb pfund, mit 2 eyer Dotter, 2 loth rosenwasser

zu

20.

Teig

zu einem Strang in der Model gedrückt, auf Oblaten gelegt, und gebacken

Conditor Prüfstein.

Man nehme ein Citron oder Pomeranzschnitz sie acht, daß der safft und saamen dan heraus genommen werden, endlich aber die Schnitz ganz bleiben, und nicht viel zerdrückt werden, siede sie in klarer Stimlungs Syrup dan nehme dan etwas Syrup in ein Tiegel, und gelinden feuer darüber gegossen, nim Tag und nacht stehen lassen, alsdan dan man sie heraus nehme, dan zucker wohl abtrocknen lassen, auf in der Maienn etwas abgetrocknet, abgemachten zucker dan man etwas eigelb schlagen, daß es recht wohl schlagen hat, in gedachte Schnitz zucker dan man abgemeldt oder auf ein andern Prüfstein legen, sie werden

Arabien schon Condirt, und Körner in Gelee
der Säure gedrückt werden, was aber
Früchten saften anbelangt, so man Condiren
will, brauchen solche Früchte sind, sondern
werden also Früchten, in der Säure
Zucker gelegt, sonnen gedrücket. ——

Kirschlorbeer Zucker weck.

Nimb nie Säure tragant, rühre ihn in
guten Branntwein, nimb ein Kügelel
Pfund in einen mörsel geschabenen
Zucker, thue einen ein tragent einen
an den Zucker, daß so gnuglich, daß sich
der Zucker an ein masse giebt, nehme
nie sauber Löffelein in deine Glasse
allzeit etwas Zucker, thue mehl auf ein
sauber brett, thue das Tragant, und
rühre es wohl, daß es Zimmlich
fest ist, wirke es auch nicht gar zu dünn
breidel in die Modell, drucke in der
Form, wie das abgeschrieben.

Hutz pranst zucken

brot

Nimb ein Pfund zucken, so ist gar klein, thu ihr in einen Hafen, Vorglas Branntewein, schlag 12 oder 14 Eyer darauf, die gros sind, rühr sie mit dem gantzen Pfund, rühr darauf Haselnuß voll roten Casten Pulver, und ein Pfund vom allerbesten semel Mehl, rühr alles darauf in die angerührten Eyer, wan du aber schnitten machen wilt, so nimb von dem gerührten teig, füll sie, wan aber Pasteten sollen werden, so nimb ein gantz, wan du aber wild schnitten backen, darauf du viel machen wilt, so nimb Fenchel und Coriander, wan du aber wild und zucker brotten machen, so nimb etwas von dem gerührten teig in ein schüssel herauß, rühr darein Loffel voll mast Dotter, wan du nun aber gutt machen wilt, so nimb gar klein gestossenen

mandel

Mandel dunn ein, laß das mehl blanchiren, setz es sonnig auf ein blech laß es dann gar lang in dem backofen trocknen.

Zum Essen.

Machen teig mit rahm oder milch, laß ihn ein wenig schmalz, und hütten es aus dünnen, nimb ein ei oder zwey dotter, machen die kiel machen gelb, wohlgewaschen, zucker zimet ingber, zimmet.

Muscat zilen.

zwölf nimb ein pfund mandlen, stoß sie, aber nicht klein, nimb sonnig semmel dürr nimb loth zimmet, ein loth nägelein, 2 muscat nüß, stoß sie auch alle gar nicht klein, wirf es sonnig unter die mandlen, nimb 10 oder 12 eyer laß weniß und 2 löffel voll rosen wasser, laß es, mach ein löffel voll, tracht sonnig wie die macronen, man kann auch vergulden.

24.

Gute Marronen zu Masse

Nimb ein Viertel pfund mandlen, ein Viertel pfund zucker, das zu sam Hem thu, zu sammen, in ein pfannen, und trucken ab, darnach thirb ein halb Viertel pfund zucker und zimmet, löffel voll wohnnagst Dotter und rühren, unter ein ander gemischt und gebacken.

Zugetan

Marcipan.

Ein halb pfund mandel klein gestossen, das bestem zucker ein halb pfund auch gar zart gestossen, in einer Messingen pfan, den Teig etwas ab gedruckent, darnach nimb 4 Loth zimmet pulver, thu es auch zum vorigen Teig, druck es wohl, und nim halb pfund zucker, ein wenig wasser darzu, rühre es wohl und trucke als dan in die Model.

Mandel brodlein.

Erstlich reibe ein pfund Mandlen klein
ein Kalb abklar, und setz es auf
den ofen bis es fast kalt wird,
schneide es aber nicht gar klein,
mit wasen abklar, das es nit öfling
werden, alsdan nimb zwey lott zucker
und den zwey eyern das klar, wirfs
unter einander, setz es auf die oblaten.
Formire es wie oben gemeldt, alsdan
backen, wann du es fein haben wilst, so
bestreich es.

Rosmarin krentz

Reibe zwey pfund mandlen klein
stelle, und mach ein teiglein mit zucker,
dasselbige gerührt, und
wirf es auf ein bret, thue
zimmet und negelein darein, und
schlag in den teig, das es in der dicken
pfannen, wie nuten die zimmet
kreutzlein.

Eine schöne Latwerg von Quitten und Pimbaum.

Nim ein pfund Quitten-Quitten, und ein pfund Pimbaum zusammen nimm, nimm gutten Zucker und stoß dann lassen über dem Feuer finden, bis weich, dann durch ein Sieb gedrucken, zu diesem saft genommen zwey Viertel pfund Zucker lassen binden in der Pfan finden, bis es auf einem Zinnenen Teller stehen bleibt, in Kauf aus Citronen Schalen so klein als möglich schneiden, dann es auf einem Zinnen Teller gestreuet, Kauf es in die Schüssel thun.

Ein anderb Zuckerbrod zu machen

Nim 3 Viertel pfund Dürrgesigten Zucker nim halb pfund schön mehl, nim halb pfund gar klein gestossenen Mandel, Zimmet, Negelein, Muscatenblum Muscatnuß

gestossen, das mit gar grob, klein geschnittnen
Citronen schalen, ob Citronen, und mit
gantzen Eyweis die Mandel abgerieben.
Das ist fein glatt rühren, darnach das
andere auch darein gethan, das es fein
dick rühren, wie ein ordinarie Eyerspeis
teig, alles wohl abgeschlagen, und in 4 ½
nekat biscuitter Model gegossen, und die andern
biscotten gebacken das selbe man zu
schnitten schnitten rührt, wie in dem
geschnitten steht, und rühren in der
kalten Pfan gebrucken.

Item zu Zucker brodt zu machen.

Klein Zucker nach dem die viel machen
will, so mischt ein Pfund Zucker,
reiben, und 2 Eyer, wer das stein
lauter ist, darnach mischt zu diesem
Zucker 11. od. 12 Eyer nach dem sie
groß oder klein sind, schlags die Eyer
in den Zucker und rührts die Eyer
und den Zucker immer auff ein seiten,
in ein gefäss, bis es rein wird, darnach

[illegible] ass in ein [illegible]stal, und [illegible] ein
[illegible]stal stimd, [illegible] wie [illegible] darein
[illegible] wie [illegible] vor durch ein sib, dass ass
[illegible] lauter ist, darnach wisse das nach
in den krig allen wol durch ein ander,
bis ass zwei [illegible] ist ass aber zu
rid, so kansti mit abwaschen wasser
[illegible] darnach setze ass auf ein telg
in einen backofen, oder [illegible]
[illegible].

Citronen brodt zumachen.

Erstlich nimb 1 oder 2 Citronen das weisse,
das an der Schalen ist vil machen wird, wisse von
den beinen ja fleissig zu lesen darein,
bis ass ein kriglein gibt, das man ass
[illegible] kan, reib darnach Citronen
schalen darein auf einem reibeisen
darein, und wisse ass darunter,
[illegible], darnach drucke in den modell
oder formira ass mit der hand, wie
du ass haben wilt, und backe in einer
lauren ofen.

Einen guetten safft Kirschen wein zu machen.

Nimb zwayerley Kirschen, so viel man will, presse sie sambt den Kern in einen mörsel mit einander, thue darauff 2 ß maß von solchem safft, neun pressmas guetten alten weins, lasse es neun Nacht also stehen, und seihe thue diesen safft in ein Lins und so vyl sie derselben in einen kleinen safft Kälbelein auß, als. in ermangelung dessen Kälbelein Zucker den selben mit einem Lins wohlauß, wann er gestanden, so lasse den ausgewundenen safft durch ein reines saubers Lins od. säcklein, wie man den Hypocras macht, laufen, solchen durch gelöschenen safft lasse darauff in ein starckes glaß, od. steinern krug, und thue zu 2 1/2 maß derselben 2 1/2 ℔ Canarien zucker, 1 Lothe Zimmet 6 Lothe nägelein diese stuck müssen wein gestossen werden, in ein klein Säcklein gethan und in den

Zwanck gesunckatrewan, ist sehr lieblich zu trinckan.

Zimmet Küsslain zu machan.

Nimb khan lechan zucker, ross zugar klan und wäsch ihn zwey ain zehrtab siabgan, darnach dinck tragant, nachdem dick dinl machan wilt lags ihn über Nacht in rosan wasser, darnach lesch den tragant und zucker wohl zwey ain ander, bis es ain teiglan gibt, da muss man den zucker nach und nach in den kasel thun 2 leffel voll, darnach nehm den zimmet all und gib darain lesch dir gar wenig stanck gnug ist, darnach machs in küsslain das auss sehen kan ain model braucht, so gibt es küsslain das für sich selbsen trinckan.

Zucker stanglan zu machan.

Nimb 12. eyer zerklosst ain nim wenig rosen wasser thun ain pfund zucker darain, klosst es nim ganz stund mit ain ander aus ain wenig anieß

und zimmet klein gestossen, wan es ein ganze
stund gerklopfft ist, so thun ein pfund stein
mösl darein, man muss alsdan nur
auf einer seithen rühren, aber muss länger
bis man das Mehl nicht mehr siehet, dan
gens es in ein blech, welches mit butter
bestrichen, und mit mehl bestäubt
ist. dan in den backofen gestellt, und ge-
backen, bis es gnug ist, darnach sticht
man aus dem blech, das zucker brod
heraus in den backofen, wan man das brod
aus nimbt, schneidt alss dan die stritten heraus
lege die stritten auf ein papier, und
thue sie in den ofen, lass ein wenig
braun backen, ist ein gutt zucker
brod.

Zucker stritten in dem blech zu machen.

Nimb ein halb pfund zucker klar
und klopfe die eyer ein gantz stund
alss dan thue ein halb pfund stein
mösl darein und ein wenig zimet

Wasser, und 2 guttar Mosts soltan
wol gestossenen anies und fenichel, und
rüre alles mit dem Most in dem Zuber
samb, alsdann bestreuche das most
wesser mit Kleyen und bestreue es mit
Muhsten Most in einen backofen,
wan das stuntz brod gewanst gelsan
wird, und wan es schön braun gebacken
ist, so stuntz es zu stuttan, thue es
auss dem Ofen und lege es nu
massen wieder in den ofen, bis es
schön gelblig werden, alsdan heba es
in einen Kar auss.

~~Den Crain sicht zu bestellen,~~
~~das er so gros Kibel wie~~
~~der den der Kelter~~
~~kauft~~

Erstlich muss das fass zu bereitet werden
wie man bei dem Reyn wan zu thun
pflegt, das das fass nach einmahl
so gross ist, alsdan Crain aufmacht,
auch muss die Trauben in einen Lag

Schaffen und zu Kälbern schneiden, das Kalb
welches den Wein soll, muss zu vor mit
muss also Rosmunasse so viel Stroh laug
gebrannt werden. Darnach gibt man den
Wein in das Fass, und fündt dasselbig
voll zu, und schlagt das selbige zum
guten Viertel spunden und lässt es liegen
10 od. 12 Stund, darnach abzulassen,
so schindt sich die Hefen unten hinge-
setzt haben, das Fass darein der Wein
kombt, muss mit dem vorigen gleich
gross sein, auch muss das Letzte wie
das Erste mit dem Schwefel versehen
sein, auch schindt es so gewaltig wie
das Ersten, und muss solches so lang
gethan werden bis der Wein hell und
klar ist das alle unsauberkeit heraus
kombt, so ist es zu trinken, das
das Schlagen ablassen und aufthun
4. bis 5 oder wohl gar 6 mahl geschehen
muss, wan solches geschehen, so der wein

so soll und klar, als der Saamen wann
darauf schütten in ein Faß das muß
so groß oder so klein ist, und wann
ihn Most nun etwas auf so kan es
liegen ein ganz Faß, und wann
doubl Saamen kann, wird auch
Most abfallen. aber nach der Zeit
muß man ihn ablassen, und wohl
ausbrennen, dan der Schwefel muß
ihn verfallen, aber das muß man
wissen, das der Schwefel wohl abge-
zogen wird, wann er gemacht
wird, so schadt er den Menschen kein
faden, und ist der wein gesundt
zu trinken. oder zu gebrauchen
wie man will.

Aepfer nußlein zu machen.

Nimb nun Pfund gewaschen Zucker
und ein Pfund Wasser nimbt von 2 od. 3
Citronen die Schalen, gerieben, 2 Loth

Zimmet, i loth nägelein nin gunsslein
Ingber, alles gestossen aber nisst zu
klain, nimb 6. Eyer und rüer nimm
löffel voll mass und zucker nach dem
andern sinnin, als dan schind in aber
rüeren dicken, dan thue dein täig in nin
schüssel, er darff nisst gewirket werdz
aber er muss immer feuchst bleiben.
Dan kanstu die Fasl nin schnig masslin
machen, und ein streichen in den
grössen büchslein täig fein ausgestrichen,
und wintan täiglein daran machen.
Dass schnig kanstu mit zweyen Eyer
schmieren, schwenkt man sie lagat,
als dan back sie gemächlich, sie
mustan nit braun sondern schnig
gebacken schneen.

Ein Citronen Essigöt zu machen.

Nimb 2 Citronen und reib die
schalen auf einen reibeisen Tallen.

36.

Dan thu es in ein schüssel, den Zucker darüber den saft nehmen, und von 2 Eyern das weisse, darab alles muss man durch ein ander rühren, darüber nimbt man bisweilen ein wenig so dick ist, das man es wohl streichen kan, den Sommerwanzen-Aufenthalt auf ein Tafel oder Brodschneidebrett, auf welche alsdan etwas dünn gaben wird, und backt in einer Laden Pfan.

Jägar Confitten zu machen.

Nimb oblaten, und schneide sie rund als ein teller, darnach nimb mandeln, und legen sie in zucker und zimmet, und reibe ein Eyern an in der Dicke, thu ein Mandeln darüber legen darnach streuche auf die oblaten, so dick als ein teller und setz sie in einem Zucker Ofen, backt in der Laden Pfan, so gut wie oben.

Zwerfal schnitten zu machen,

Man nimbt eblaten und Mandlen
diese stosst man gar klein, darnach
bestreicht man die eblaten, und schlegt
die Mandlen drauf, zucker und
zimmet, und gestuttem blumen, lays
drucken abbrennen, dan sind sie gut.

Gutte Nurnbergar kuchen zu machen.

Nimb ein halbmas honig und halbs
zimmet und halbs Näglein, ein halb
loth pfeffer ein loth ingber, und citron
oder z. Laden nimbt man nur die
stucken, diesen stuck muss man nur grob
zerstossen, ein viertel pfund zucker
thun den honig gesotten und ab
schaumen ist, so nimb den geschribenen stuck
und wirf sie darein, rurrs immer
bis es zu einem teig wirdt, Man

darff ihr nicht ein grosse Lebkuchen machen, sondern man muss ihr ein dreyeckichts machen, das Eyerweiss, glauf die Lebkuchen Trauben machen, muss über nacht wer nit 24 Stunden, wie wohl man wasser nit muss eben sie gebacken sind, sonsten sie dann die oberen fit muss nicht zu starck sein, sonst verbrennt sie.

Rosa[n]en Lebkuchen zu machen.

Nim nit halb mass klein und zu klitzel gestossen zucker, nit loth zimmet, nit loth muscatnuss, 2 loth Engber, 2 loth Pfeffer, von einer Citronen das gelbe, klein geschnitten und den safft darein gedruckt, auch mandlen klein geschnitten und den safft darein gedruckt, das alwegs grob, thu den honig in nim klar abgeschäumet,

so seba den pfann sauber, da thon ab, und thu ihr thon thun pfann thu den zucker dann, also dan lasse ihn under rühren, wan er nun weil gesotten, so thun nian ihn thon dan pfann thun, und über pfagnu lassen, also dan daspurst und gewirtz und nin salb löffel weis lassen thun gewürtzel, und den Teig auf nin brett gethan und gewirckt wie nin küchlin Teig.

Gemeine Lebkuchen zu machen.

Nim nin halb maß honig in nin messinge pfann, und nin gutt glas voll thast den darzu, wan der honig nun weil gesotten, so thu ihn wider vom feur, und thun stein nusel auf nin brett, darnach nimb den honig nach nimm Teig darvon, zimmet ingber und nägelein so viel du wilt, den wircke den Teig wohl, darnach wirck

Ihr aus, Mass Lebkuchen wie Sie wirt
allan sin gebacken so besorgne sie
mit fenig und Eyer.

Ein gebackend zu machen.

Nim ein Pfund Zucker und nim gar
ein Pfund mehl, von 6 Eyern das
gelb, Zucker kanst nach einem be-
haben Nehmen. 6 Löffel voll wein
aber von dem stärcksten. Rüttle
den Teig gemach ab wird, so bestreut
ihn mit dem selben Zucker übergan, darnach
wisch lassen, als dan schütt in die
modell fornig ihn mit Eyern klar
Teig zimmet und Zucker drauf,
backt in den Laden Ofen.

Ein Tein andere weis zu machen.

Nim ein halb Pfund mehl und ein
halb Pfund butter von 3 Eyern dan
Dotter, 3

klein, ~~3 Löffel voll von dem besten~~
~~Zucker klein~~, 3 Löffel voll von dem
besten Zucker, dieses alles wohl zu-
sammen unter einander gearbeitet, und
aus gewalkt, wie der butter Teig
2 od. 3 mahl od. so vielmahl beliebet aus-
gewalkt, einen starcken Messer Rucken
rücken Model ausgestossen ausgezinnen
klein im backofen, od. Tafen offen
gebacken, mit Zinnen besprützen mit
Zucker und Zimmet bestreüet, so
wie die backofen gesetzet were.

Zucker Gratzlein zu machen.

Erstlich muss man ein gutt schön mehl
haben, 16. Loth, 8 Loth Zucker 3 Löffel
voll rosen wasser, solches mit dem
weissen von Ey unter einander ge-
rühret, der laig muss etwas dick
sein, darnach muss man es durch ein

Straubw zwüschen lainen lassen,
das es löchlein hat, und sein stam
mel gmaltz, über das zaun gnecken
aber nüt gar zu erwarmen lassen,
wan sie aber erwisch gebacken sind,
so thue es heraus, und erchalt im
ein erdelgerholtz, das sie komm
warmen, so ists gnesch.

Zucker äpflein zu machen.

Nimb zu einem pfundel öpfel 3 lb
3 loth schön rosel, ein halb lb zu anfang
halb loth anis, und saltz unter ein
ander.

Einen gar guten kalten

Zucker zu machen.

Nimb von den rothen scharlach rosen die
nägst bey sie völlig auf gangen, zupfe
sie sauber ab, stimb das gelbe von
dem blätlein sauber ab, wenge sie
auf 2 lb ein pfund [illegible] rosen, gefeuchts

2. 46

Rosen Canari Zucker Seck die blätter
in Hübsch braune Glaser in Tuch
saubern Messingen Span wohl ab trucken
die blätter durch ein saubers Tuch, so
sind das Glaser blutt roth, die blätter
aber ganz Lauter, und blutt, und
Crystallus, solche blätter nim beraitta
sie mit einem saubern Pistel, in Ein
Jede Schissel aus, bis sie trucken
und wieder roth werden. Nimb den
Zucker den die Ingredienzen fassen solle
solche mit dem aus gedruckten
Rosen wasser das bey Einer halb
Stund sieden, alsdan nimb die
Blätter stickt solche in das wasser,
rüeren sie beständig umb, und wan
die rosen blätter dick genug sind,
alsdan schütte solche in ein saubers
Tuch und Schüsselein, drick mit einem
Glasir zu, das aber nacht stehen, das
morgens fülle es in ein saubers Zucker

Glas binde sie mit einem sauberen Papier zu, stosse ein wenig Fenchel klein zu Pulver, gebe es in den Teller, gebe aber etwas lang an einen ort, wo die sonn scheint.

Rosen zucker auf

ein andere weyse.

Nimb ein sauberes reines Tüchel zu einem Tüchel hinaus, stosse sie ab, das das gelbe davon bleibt, und streich die rothe gantz sauber ab, darnach wage sie und noch so viel zucker als blätter, dann stoss die blätter gantz klein und wan sie klein genug gestossen, so thue den zucker darein und stosse sie kraft unter einander so werdt es weiss und gutt, das thue dan in ein zucker glas verbindt es wohl und hab auf.

Violen Safft zu machen

Zu einer Mass Plättlein schneide auf
halb Pfund Zucker, wohl
fein klein in einen zinnern Geschirr 24.
Stundlang Tag offen auf nimm ein wenig
den Safft lassen, und misch man solches
öffters und rühre, dann so lang ge-
standen, soll der Safft dick seim Tüchlein
mit einem Löffel gauss
auss gedrungen werden, sonach muss
zu einem Pfund Safft ein halb Pfund
Zucker genommen werden, dann
solches durch ein ander gemischt werden
stehl man solchen Safft in ein Glass
in die Sonne, und rühre
denselben so lang und oft bis man
spüret das der Zucker völlig vergangen
und dann das Glass anfangt
kalt zu werden, giess man denn

frischen zu einlich also lang gestehen
[illegible], misch, bis der saft keinen schaum
mehr gibt, und muss man den schaum
immer mit einem silbernen Löffel ab-
schäumen.

Quitten Saft zu machen.

Quitten saft ohne zucker ist folgender ge-
stalt zu machen, erstlich werden die gutt
gewischen, der saft ausgepresst, und
über nacht aufgehoben, welchen man
folgenden tag durch ein dick Leinwan
und tüchlein, jemand bis auf das 3te
theil ein sieden lässt, wenn der saft
genug ist.

Himbeer saft zu machen.

Erstlich die himbeer durch ein dick ge-
presst, und den saft über nacht in den
Keller gestellt, und durch einen sack
gezogen, zu einem pfund saft ein

halb Viertel Pfund Zucker genommen,
den Saft in einen irrdenen Hafen über
ein Kohlfeuer gethan, und sieden
lassen, bis er dick wird ist, darnach thue
den Zucker darein, und rühre ihn, bis
der Zucker vergangen ist, den Saft
ihn sauber ab, und lass ihn bis einer
halb Stund sieden, dann ist recht.

Wie man die Nuss

machen.

Erstlich brich die Nuss nur gesammt, darnach
nimb so viel als du ihr machen wilt
und stich die Nuss recht darnach
schüttel man frisch wasser dran, stelle
sie in den Keller und gib ihr täglich
frisch wasser, wechsle sie alle nacht sauber
ab, bis 12 Tag vorbey sind, darnach nimb
die Nuss, thue sie in einen Hafen über
feuer, lass sie sieden lass sie etwas sind
gar. darzwischen frisch wasser darthun, wann
sie also weich, so bestecke sie mit Zimmet,

und Nägelein, so viel du Saures haben
willt, zu einem mässigen glass, nim
anderthalb pfund Zucker läutere den
Zucker und wasser abgesotten, darnach
thue die Nüsse in den Zucker, lasse
ein wenig sieden, darnach thue die Nüsse
heraus, und lasse den Zucker wieder
aufsieden, schütte über die Nüsse, so
sind sie recht.

Kirschen ein zu machen.

Nimb fein gewesen Kirschen, streicht die
stiel ab, dan nim gereinigten Zucker
so viel dass sie bedeckt sind, lass
sie kochen, probire ihn auf einem Teller
dass sauber sey, dass der sass nicht
dass fleisch, dan thue sie in einen
krug od. glass so sind sie recht.

Quarsellen-Kirschen ein zu machen.

Nimb zu einem pfund Kirschen andert

halb Pfund Zucker, Citronen ihn mit
kochtem wasser, lass ihn ein wenig gelt,
thun alss dan die Kirschen darein,
und lass ein wenig sieden, seye sie her,
nach einem Imbiss, und lass halt
erwarmen, alss dan den saft wieder
darunter gegossen, so ist recht.

Auf ein andere arth ein

Ei Mausse.

Nimb anderthalb Pfund Zwolfkirsch,
stosse die stein heraus, lege sie in
ein kalt wasser ein viertel stundt,
nimb ein Pfund Zucker, thue sie
in ein Messings Pfan, nimb Rachwasser
lass darein sieden, so lang bis der
Zucker sich an die Pfann zu sencken
anfahet, alss alsdan Condirt, dan lege
durch denn, lass sie lang kochen, bis
sie grosse blatten weist, alss dann sind
sie genug, alsdann ein Zucker glass, und
thue über nun Rosen weil die kirsch darein.

Zollen zonig zu machen.

Nimb 4 pfund Zoll abgezogen — Zu
sollen thuet ihn nach nim andern, und
thuen jeden Tag allwegen abgebrüsa
und alle mahl das Wasser darzu
genommen, so ein halb maß und soll
das erste mahl abgang werden ist, so
nimb ein halb maß honig, den knötat
und stutz das aufgebrosse auß darmit
lasse es an ein andern stehen, bis es
fest ein stehen thuet. Alß
dan soll ihn dan kauen, und lasse
kalt erwarmen, darnach kan man ihn
auch sieden.

Spanische erdtschwal zu machen.

Nimb spanische erdtschwal pfund 1 drei
pfund salb weg, zu auf stehen pfund
dreyen nimb ein pfund Zucker

Thue ihn in ein messings Pfan, darzu
einen Loxen einlassen lass dann sitzen,
bis er anfangt in der Pfan zu sandig
ist dan schupf die Kirschen dann,
lass es sieden bis er anfangt blattern
zu geben, thue dann auf jedwedern
Pfund Zucker abnehmen, die Pfan ein
wenig schuttlen, und mit einem
silbernen Loffel den Schaum abthun,
aber nicht rühren, und wan es soll
gar sein, dann die Kirschen zu singen
ein wenig fassen nehmen, wan es
oben bleibt, ist genug gekocht, lass ein
wenig stehen, bis es kaltig ist, alsdann nimb ein zucken Glass fahl über
die Pfan darein die Kirschen seindt,
bis das Glass auf wann ist, dann
thun man allen zu samen in
das Glass thun.

52.

Einen Gutten Kirschen Brandewein zu machen.

Nimb einen Kirschen von einem Stiel, auch halb Stund, Zucker von Gutten Gestossenen Zucker ein Stund, 3 Stund Zimmet, 2 Quintl Näglein gestossen, leg die Kirschen in ein Zucker Glas das gewisch und den Zucker darzwischen schütte 3 Stezz'n Brandewein darauf, stell es in ein mittelmessig Sonne, 10 oder 12 Tag, schüttle es offt untereinander biss der Zucker geschmolzen ist, seihe es alles an einen reinen Ort.

Confirte Zelaunt beerlein zu machen.

N3. Nimb die Zelaunt beerlein wasch sie, las sie wieder trucken abwenden, stich sie durch ein tragend Nadel, nimb darzu gepülverten Zucker, das sie wohl damit auffallen, stich sie allemahlen den Zucker wohl über-

Eyckel abwaschen, setze sie in ein klein
Häfele in die Sonne.

Gärtnerisch Magen Confect

zu machen.

Zimmet anderthalb Loth, muscatblüh
ein quint, Muscatennüs anderthalb quint,
galgant i quint Cardamom i quint, Nelken
ein halb quint, Zucker anderthalb quint,
den Zucker muss gestossen sein, und
das andere gepulvert auf alles dan müss
es unter einander.

Ein Zimmet wasser Ror

zu machen.

Erstlich nim guetten zimmet Canneln so
auf dem wirbisen, stosse den
safft aus, zu einer mass guetten safft
muss man nehmen 3 Loth Zimmet,
klein gestuttet, und in den guetten
safft aus wohl abgebrunnen, über nacht in
den Keller gestellt, hernach ist das andere
tags gleich gebrennt ein herrlich wasser

Wie man Citronen candirt.

Zum Dritten wie man sie soll

Man soll die Citronen zu kleinen spitzlein schneiden, eine maß zucker dick, und die Kern säuber haben, darnach soll man ein wasser kessel setzen und sie darin 3 maßen und darüber giessen, und ein wenig zu gedeckt stehen lassen, ein halb stund darnach, muß man sie herausz nehmen, und durch ein kleine zwist wasser ziehen, daß ihnen das salz Meerand genommen wird, wan sie in dem wasser ein wenig gelegen muß Hand darnach auch ein wenig drucken sie darnach, dan legt man sie in ein zucken glas und nimmt den zucker mit rosen wasser gesotten darüber, dan ist recht,

Ein Butterwecklein zu machen.

Nimb ein halb Pfundt butter, 2 Eyer, so viel mehl bey der Teig taffel stella ihn über nacht zu dem Keller, Pfundt wecklein darauß, wan er gewekt ist, so nick also ein Keller, nimb ein Lach pfan, thu Reyb oben und unten bey die Laiben pfan tofelß, darnach unten die Kuly darein, thu die wecklein darin, laß die gluet oben darauf, laß muß schnell backen.

Butter zopff zu machen

Nim ein halb Pfundt butter laß zerg, gehen an feuer, schlag darnach 2 Eyer darein, mehl wohl umb, daß darnach schön mehl darin, so viel darmüthen mehl wieder umb, bis es glatt wirdt, thüt darnach milch darin, bis es mehl fridt laß also den auff ein glüttlein bey mand anrichten.

Einen Mandel-Brey zu machen.

Stoß ein halb Pfd gute mandlen, stoß sie klein mit rosen wasser ab, als dan, klopfe ein ey, thue halb so viel milch oder rahm dazu zucker und rosen wasser klein, reibe die Mandlen in einem [illegible] mittan, laß sie über dem feuer an ein ander kochen, aber nit lang, so ist recht.

Mandel Müslein oder Beerm oder Ball zu machen.

Stoß einen halben pfund süßen rosen klopfe ein halb Pfd. [illegible] stoß ein halb Pfd gute mandlen, reibe auch ein Loth rosen wasser darein, zucker alles recht ist, laß in einem sauberen töpflein aufsieden gleich wie ein dicken brey laß nit lang

lassen, dann ist anfangs dick zu werden, so thun ist von der glut wieder wol ein wenig wieder ab an, und stoßen ein wenig zucker drauf bis es halb erkindt, ist es dann fertig.

gebackene Mandeln zu machen.

Nimb ein pfund Mandeln gestoßen und ein pfund zucker ein pfund eyerer, nimb die gestoßenen Mandeln und zucker, wie die 3 stuck unten ein ander thun wasser lassen und 6 eyer dazu, und streich sie mit gleichem model auf papier dann man sie im ofen backen.

Zimmet Kratzkuchen zu machen.

Nimb 2 eyer gedarrte eyer, thun darzu ein wenig salz, wasser ein wenig mehl darein, mach einen

ein wenn Eäig Saben, mit mehl nach-
gehends abgemischt, auf das aller Sie
nächste auf's gemacht, wan man sie zu Ge-
bräuch klein haben will abgemahlen,
in einen gar ebenig mit einem Fallen
Löffel voll mit Zucker und Zimmet-
vermischt, den den Eäig über nie
andere geschlagne, und wieder gemacht
so sind Eäig aber auch abgemahlten etwa
ein Pfund Pfund Zucker und
ein ahlb gestossenen Zimmet und
ab backen sie auf abgebacken.

Mandel Torten zu machen.

Nimb ein halb Pfund mandlen geschelt,
und klein gestossen, mit rosen
Wasser, den einen schönen Eiblein
die Eyer, die Saimen in Kalbsbasser
mit gemischt, aufgetrieben in den
Mandlen gemischt und gestossen, sieden
aber auf Eyer, nachdem sie groß-

sind, von 5 nur Im Dotter dazu 2
à 3. ganze, ein ganzes Ei und
Zucker so viel
beinahe im Backofen eine Tasse Essig
erbacken.

Mandeln-Kräpfchen zu machen.

Zwey Pfd Mandeln ab brühen für klein,
klein reiben lassen zwey Pfd sammt
mehl, Zucker und ein wenig Zimmet
mit Ihnen, und Eyer dotter, wohl
an, daß Ihr auch ein wenig Rosen dar-
unter, darnach mach einen Teig zu
ballen, Ihn aber ein wenig fester mit
reiben Ihnen, wenn ihr aber, wollen
ihr gar Pfundig, und streicht den
ganzen boden sammt mit Ihr
dutter wenden ihr ein wie ein Ball
holtz, daß ein wenig dicker darnach
schneidet Ihnen Stücklein wollen sammt
füllen sie mit Ihren Mandeln, backt

in den Lauten Thun,

Einen Puttan zu machen,

Nasse den Einen Klein, thue Muscat-
blüh Salz und gewürtz darein, ein
wenig mösslen muss nicht zu ganz
an, aber nicht zu Inn, schneid
auch ein gebacken brod, zimlich
Feck, back ihn gemach, dass er aussen
Rist so braun und nicht inwendig
gantz

Gutt Sammel fleisch zu

Machen,

Nim das Sammel fleisch zu, thue Klein
Ingber Muscaten blüh darein, reibe
schwartz gebrandten brod, und Zwiebeln
in schmaltz, fülle es an die brüst darein
wie dass, thue ein wenig buttern
darein, es wird gutt.

Ein ander Hasen Sammel fleisch zu kochen.

Nim Sammel fleisch von dem stoß und hacks es mit einem messer klein, lege solches in ein schüssel, thue saltz, pfeffer über einander darauf lasse solches eine stund stehen, und stelle solches offt unter einander alsdann mache ein schmalz butter wann, und wan die butter schäumt, so schütte das Sammelfleisch darein, lasse ein weil dämpfen, darnach thue fleisch brüe darauf die nicht sehr gesaltzen, ein wenig essig und ein stücklein Citronen, wöste wücken beneb fülest ein stualtz, und ein zwerch zwiblein das zu dem geschnitten, und wan es gnug gewöstet so schütte das stualtz da von und löste

Das Brodt und Zwibel mit Essig ab, und stellts solches an das Fenster, lasst wohl Kochen es wird gut.

Gut Wildpret zu Kochen.

setze es mit Essig und Wasser zu, wan dann Knochen oder und nagbein abgekocht ist, so nimm ein wenig Mehl und geriebens schwarz Brodt in schmaltz, sacks ein dürre Zwibel noch und ein wenig Salpeter darein, wan das Brodt gelb gewest ist, so thue das gesackte aus dem wasser mit, und löse es mit Essig ab, thue die brüe daran, wan das Wildbrodt gekocht ist, lasse es wohl an ein ander Kochen, alsdann kanstu es essen oder thue es fressen.

Brüh über ein Geflügel oder Fasan.

Löse den Bücken Brod ein Brosam ein Schmaltz, wan es gelb ist, so schütte das Schmaltz daran, löse das Brod mit ein wenig Essig ab, thue den Leber drey und das in der Pfan den Flügel oder Fasan abgebrattes Erdt, unter ein ander, thue alss dan Citronen Kern gestossen, ein wenig fleisch brüh ungefehr Muscatennuss und Essig daraus, und wan es genugsam ist, lass an einander sieden, wan du den Braten angerichtet hast, so schütte die an den selben.

64.

Ein Kalbs Vörffle mit Butter und mit Morgeln zu kochen.

Schneid das Kalbs Vörffle in Bröcklein und wen der Lungen auch brocklen wöscht sie nit etwas in einer Kachel darin die Butter zerlibt mit Butter, und thue Lemst beins daran. Thue Ingber, Muscatblüch, Pfeffer, Salz und ein dürr Zwiblein, und schmeckt nit etwas in Butter, nimb ein Hand voll Morgln sind sie zu vor in Wasser abgebrüht drück die Morgln auch thue alles zu sammen in ein Kachel und kasts an ein ander Kochen so etwas Brüh muss, Pfeffer Salz nicht.

Junge Tauben zu kochen.

Wan die Tauben gebrüht so schneidt sie zu vier Stucken, setzt sie mit Lemstbein und ein wenig Essig Salz Pfeffer in

und Näglein, lass selb kochen, und das
Näglein Laben und thue ein wenig
speck nit dörrab zwiblein ein wenig
Majoran und Petterlein, solches sacke
gar klein, und Rauchers ess mit streich
brey und stütz ess an die Tauben
ein klein stücklein butter und darzu
lass kochen, und lass nicht zu sauer
so ist gutt.

Cucumer brey an einem
saumend flengall

Lass den flengel braten bis er nun
gutt brey bekombt, alss dan stremb
die Cucumas klein ein wenig salz
daran, stüttels für und drücks
auss, und ein wenig butter in ein
pfann, und ein zwibel darein, röste
die Cucummer mit der zwibel
klein alss dan pfeffer daran, stütz
braten gutt dan dem flengel daran, so
ist es wolst.

Lungen Morgel zu machen.

Nimb Kalbslungen sacke denn braun in schmaltz, schneid wohl mit ~~Messer~~ Messer und fuhr, nimb 2 od. 3 Eyer rühr es wohl durch ein ander mach einen teig an, thue ihn zu stehen ballen, wall ihn auf streuwel einen finger lang einen finger breitt lang laden ab wicken ihn zum einen kalbs löffel leb und lungen darauf in den pfann thue ein andern Morgel lagt in heissen schmaltz stehen, wenn sie braun in einen zinnernen schüssel schütte darauf fleischbrue darein mit butter und pfeffer das man einig auf einen Kalb streuen.

Einen fisch zu sieden

sind den fisch in Saltz wasser ab, wenn das wasser siedet, so thue den fisch abmit essig, und schütte ihn in das

ündig salz erlassen, und dicke ist zu
dan es halb gesotten, so schütt das
saltz wasser dauon, biss auff ein halb
ort kopfolein voll, alsdan thu darzu
büttter und gantz gestossen gewürtz und
ein wenig gleisst brod die nicht zu
viel gesaltzen. Man muss in die pfann,
dann der fisch im saltz ererster gesotten
worden, ein gantze zwibel darein nit
gantz geschnitten, thu rosmarin
und Citronen laub ein wenig auch
darein, und wan du sie gnug an-
richten so durchklopffe ein paar eyer
dotter mit ein wenig essig, und
schütte die brüh das fisch an die eyer
dotter, und rüere allezeit umb, das
es nicht gerinne, richte den fisch gesotten
an, schütte die brüh etwan in die pfan
setze ein augenblick über feuer und
rüere es starck umb, biss es will anfang

Zu finden, ob gibt gleich ein Dieb brüchig, und stellt sich gleich ubel dran ist.

Katzen zu finden.

Fürchter ihn, schneid ihn auf, nim das inwendig heraus, zerreibs die galle und thu sie gleich da rein, wasch ihn auch mit essig und thu das selbe besonders in ein schüssel warm, schneid ihn, die stücken leg ihn in die pfan, thu daran reinen guten theil fett, essig und essig und ein stuck zwibel, las ihn stark sieden, wenn es nun schier gesotten fett, so lang als ein paar par eyer so stellt den dritten theil beyseit daran und gibts den gesottenen stucken wieder daran, und weiter seinen selbern. Löffel voll mehl, und

wan das mehl gewöstet, so thun sie
ein wenig gewinden zwerch darüber, röst
es mit ein ander wan brauch ist,
so schneid sie zwibel gar klein, und
lass sie ein wenig schwitzen, dan thun sie
den brey da an fisch ist darein
mögen thun zbrates zubor schön
den fisch und lass ihn sieden, butter
muss auch darein, wan die brey fer
sauer ist, thun sie ein wenig zucker
darein.

Kasen auffein zu backen.

Nimb den kasen den einer selbst ge-
standenen milch zuvor schön mach darein,
und salz das recht ist, wirck das
teiglein, aber nicht fest, wenn ihn
einen messer ausen sticken kan, back
im schmalz, du must immer mit dem
schaum-löffel das schmalz braun lözen,
wan sie recht gewelt so thun sie sie selbst und

Talmm d. aalch zu finden.

Schaff den Talmm sauber, leg ein
Hand voll Knoblauch in die Pfann, leg
das Stück darauf, thu Salz darzu
und Pfeffer darauf, salz es
ein Kalbs fleisch, lege in einen
Hafen das Fleisch darein, gieß
Knoblauch darauf, wann du ihn aber
in einen Bratten thun willt, so spicke
ihn Fortlen.

Aal sieden und braten

Schaff ihn mit einem angel an die
Wand, schneide die Haut ring rund
um den Kopf, ziehe
den Kopf und Haut ab,
schneide den Kopf und Schwanz ab,
schneide ihn in Stücken 3 Finger
breit, lege in ein Schüssel und
salz und pfeffer ihn darein die Stücker

eschoss, mit salbey, ~~kint~~ bind um
die fenckeln samb lag auff den
rost, lass gnug braten, bestreich sie
immer mit frischer butter lass sie
nicht so auss braten, sie müssen fein
saftig sein; wild die sie in einer
brüh haben, so seind sie in einem
kalt erlassen ab, mach ein brüh selb
einen und essig, brenn mehl in schmalz
darein, gib den mandeln wenig
gerieb ein semmel ein wenig saffran
und zucker, lass den esel schön
gelb sieden, die kalb auch in butter
braten, in einer kachel, stoss salbey
klein, salz und pfeffer mit ein
ander bestreu den esel mit, lass
erkalten.

Lutter kraut klein zu machen.

Nim ein ~~kal~~ kopf ~~spint~~ ~~zucker~~ lattich
wasch sie gross, schlag 6 eyer darein,

muss nin Jadab absonderlich wollain
dan Kittan, stirbt gemand darnin,
dass du gnom essen, mustu dan klüch
saltz, gewürtz, nicht mit nihssen muss
assen, aber es muss dinn al backe
sein, dass gmach in nimm galassen
kast nu sindnu, du must aber der
fleisch brüe nicht zu viel saltz nu.

Mandal stritten zu machen.

Stoss die Mandel, stoss sie klein, thu
semmel, mehl, zucker und wasser dar-
ein, rührs mit einander an, dass sie nit
zu, du must es nicht zu dünn mach.
Wenn du sie brenst streich stritten,
streich die Mandelen darauf, wen
die nun stritten, dass in zuvor
schmalz, dass sie nicht zu braun werden
stoss Mandelen, streich 4 stückelein
darauf, stich in die stritten so viel

Du willst machen ein süßen Brey darvon
laß auß nimm gleich ein wenig auß
einem. Legen es gut so thun
viel Mandeln und thun darzu da-
rein, du kanst sie auch ohn Brey
vor gebacken auch stellen.

Nimb den rein selbst gestandenen
Milch den rahm herab in einen
Schüssel schlag 4 Eyer, darein ein wenig
salz gewürtz und muscaten blüt,
wann du etwas gewürtzhaft haben, als
Saberlein, majoran, klein geschnitten,
alles vleiß dus ein andern gewürtz
wie es mit stimmen will Wollen ohn, daß
es dick sey ein wenig, nim auch ein dar
fandvoll rein mehl darein, thun wasser
in einer Pfan über kohlen wann es
siedet, so saltz es, schütt den rahm darein
auch einen soltzenen Tellet, und stremig

mit einem Messer rundrum langen Stück-
lein ins abstechen, sie dorfen nicht
lange sein, sted mit einem scharfen
Messer zwanzig, lege in eine warme
Kachel, thue bitten, pfeffer, und
fleisch brüh daran, und lass einmal
aufkochen.

Gebraten Kalbfleisch zu machen.

Nim sauber gewaschen Kalbfleisch
spreur ein wenig salz daran, legs
auf den rost, brats schön gelb,
lege in ein pfan, thue bitten, gewürz,
muscatenblüh ec. Citronen und
fleisch brüh daran, lass die stück-
lein auch einmal gluts kochen, kochen
sie aus einmahl rund.

Mandel Täfelein zu machen.

Nim 12 Loth Mandeln klein geschossen, mit rosenwasser, 2. Loth geriebens brodt, nägelein, zimmet, jeder ein quintlein, Imber alles zusammen mit eyern angemacht, also die Mandel-taffen-teig, zuckel dick genug ist, darnach in taffeten-schüsseln eingestützt, in der farben ofen gebacken, schwarz in eyer ganz genommen.

Ein Mandel milch zu machen.

Nimb ein halb pfund mandeln, brüh sie ab, stoss sie klein mit wasser, lass sie, durchstreich sie, diss also stehend nim zimmet, zuckerlein die bissamen in milch ein gemischt, und wohl schlags auf gedruckts nimb die mandeln dass brodt und butter, misch alles zusammen, und thue zucker

darein, bis das genug ist, mit Eyer an
gerührt, bis in der rechten Dicke ist,
dann du will so kannst du das gelbe
Fett nehmen, darnach das Fleisch wohl
mit Butter und Schmalz schön braun
das Fasel sindet, salz oben Rosinen
das oben sich zieret.

Einen Butter-Kuchen Taig zu machen.

Erstlich lag die Butter auf die Wagen
das Mehl auf auf die andere Faß,
und das Faß Mehl mitten in Fluß
Schlag schön rein, lag das Mehl auf
das Brett, und thun 3 Brücklein
Butter darein, ein Ei, einen Löffel
voll Rahm, und Zucker warm, und
mach den Taig wie ein mürben Taig
Wall den Taig subtil auf, und wenn
den Butter-Kuch fülest auf, das dein
Wasser darein ist, lag ihn auf den

läig, darnach giesse den leig über die
Butter, stellt ihn selbst in die Lauge auf
und schlags ihn in ein mehl wie es sich
brauch ist.

Rosinen gebachen zu machen.

Nimb mehl auff 1 Lott 6. löffel voll
zucker, ein handvoll gestossenen mandel
3 od. 4 eyer dotter, ein wenig weiss
wein, das alles wohl nacheinander
gewürcket, und in die länge auf-
walb, ein mahl über einander ge-
schlagen.

Ein Krauts suppe zu machen.

Erstlich siedt die Kraut darnach nimb
die schalen stoss sie klein, thue butter
in ein pfännlein, und röste die
gestossene darinnen, thue zucker
darzu, und lass sieden, wann
ein wenig gesotten, so gibs

ein Ey, und schir ab in ein saffleins
schir die drob auf darein, salz
pfeffer und muscatenblut ein gut
stück. Du darfst auch butter und
gerisst brötlein darzu nehmen,
darnach giesst es über gebratne schnitten
Du darfst auch an statt der fischen reben
gerisst brötlein nehmen. NB. Last weiss sind
darnach süss ab durch ein tüchlein schla-
gen 6 Eyer schir 6 darein.

Krebs mit Eyr machen

Nim Krebsschalen so viel du
haben darfst stoss sie klein in einem
mörsel, mach ein gute milch findig schir
die gestossnen Krebsschalen darein.
NB. wenn es anfängt dick zu werden
so lege ein sauber tüchlein in ein
schüssel, schütte es darein und
lass tüchlein zusammen, damit

Lass Krebs erkaltet ablauffe, dann
das Fett wohl abgeloffen ist, so thue
es aus dem Tüchlein, und schmidt
schütten darauss lege in ein zinn
die Krebs da von dann thue ein stuck
genommen fett, lege auff die schütten,
thue offeten anbei muscatblüh feniss-
brey und butter daran, lass kochen.

Mandeln Küchlein zu machen.

Man nimbt klein geschnitten Mandeln
und ein wenig ringemacht weissbrodt
reibts mit frisch dotter und süss milch
an, rührt auch ein wenig frisch butter
reibts dann ein andern auch fein
suchen, backts fein gemach im schmalz,
gibts thun ab mit dem brey.

Zum Kirschflum.

Wenn die Zwetschen reif sind, muß darum, ein wenig wasser schlagen, zucken zimmt zusetzen, wenn nun die Zwetschen, weich sind, so thue sie durch ein Sieb, wenn sie gar durch sind, so lege die gemachte Kirschflum darein, wenn sie genug gebacken, so lege sie in ein Topf, thue wein und zucker daran, lasse sieden bis sie dick sind.

Weiß brodt Kirschflum zu machen

Weiß gutes brodt in milch, thue schmalz in ein pfännlein, trucken das brodt darein wohl aus, wenn es gebrucken ist, so thue es in ein schüssel, thue [illegible] Eigelb, mische alles wohl durch einander, nur ein wenig salz daran, rühre wohl mit thun an, alsdann lege in einen flachen Kirschflum, lasse sieden, sie gehen auch, mache butter heiß und schütte darüber wenn sie angerichtet sind.

Frauken Kräuterklein,

Stumpf Kräuter brat gedunstet, das selbe Heil wesse in Schmaltz, das [illegible] andern muss du mit Finger wie abwischen, Kümb rein Zwibel, stumpf sie fülhst klein, thue es zu dem angewisten brat. die Eyer muss du auf rüsst schaffen, und dan Käig rüsst zu dick machen, aber ziemlich grossen Löffel, das stehen, eben rüsst lange.

Junge Hunn od. Kalbsenist zu fricassiren.

Wan die Hunn sauber gebutzt sindt, so stumpf sie zu 4 Heil, thue butter in ein Kuchi-Pfan, das sie anfangt bis anfangt zu schwitzen so schneidt die zerschnittene Hunn drein, thue darein ein wenig salz, pfeffer in beel, muskatblüh, und ein wenig grün Kümblen

82.

Ein Anna Zwiebel, Zahrbeer, Spritlauch
und ein wenig Majoran, dieses alles
gar klein gehackt, und genug zu den
Eyern in die Pfann gethan,
zu gedeckt und ein halbe Stund klang
dämpfen lassen, bisweilen umrührt
geschüttelt. Damit sie nicht anbrennen,
als den thue daran ein wenig gute
fleisch Brüh. Las zuvor vollend gar kochen,
thue ans Citronen davon, und wann
du es anrichten willt, so zerdrück ein
par Eyerdotter, nim ein klein Löffel
voll Essig und schütte sie an die Eyer,
und sie gemach umgewirbelt.

Zum auf ein andere weis zu praesiren

Wann die Eyer sauber gebrüht sind, so
thue sie in einen Hafen, thue daran ein
gute fleisch Brüh, Salz, gewürtz, als Pfeffer
Jngber Muscatenblüh, Las dämpfen, als

Dan backe nin Jar Fünferfarb, und
facke sie sambt nin wenig Kruttlein
wunderlig fürklar majoran und Jr Knabnis
aber gar klein gefeckt, und solches
Kurrüere mit der Fünen-brüe, also an
die Fünen gestrichen, und nen gutt stück
Butter dawin gelegt, und lass dessen
lise sin gar sind, ist nin gutt essen, aber wen
die Fünen zu fetroft, so muss auf nin
wenig Wein dawan, die mistrut sollen
Kruttlein darzu thun.

Junge Fünen mit Lattig.

Setz die Fünen ganz zu mit fleisst brüe,
lass gnuwsch win oben gemelt, dran, und
lass dessen, biss sie halb gar sind, alss
dan nim nimm sfünen Lattig-Kal, der
fein gelb ist, und brüe ihn nin klein
wenig, sonderlig dieselb ihn ein klein wenig
abwint kalt wasser, kwürckum ihn auch,
und thue ihn an die Fünen, und nen
gutt stück butter darzu, lass wohl doch

Man muß auch nicht so viel Brey davon
lassen, so wird desto kräftiger

Zucker streuben zu machen.

Nim zu einem Löffel Zucker 2 Löffel voll
mehl, rühre mit klar Eyer dick ein wenig
wenig weißen Wasser an, rühre mit
gutem Rhein Wein an, biß es wie
ein streuben Teig wird und wie gelöffelt
Küchlein, schlag alles darein, thue
das Küchlein halb voll, und Backs
in Schmalz Küchlein, so werden sie
braun, wann du sie herausthust,
so mußt sie wie wenig drucken, lass
sie wohl abtropfen, dann sie mit Zucker,
sie schmecken gar schön.

Gillas Flaungen zu machen.

Man nimm Eyer gelb zu dicken Bärb
ein, schalle ihr so lang wird du ihr
haben gnug, alsdann mische viel Semmel Mehl
Land
Brosel, mache mit Milch wie

Rosinen oder äpfel ein Du Löffel voll
Rosenwasser, den teig mit eyer klar, in
fülle in das butter model also formirt,
Rosenen zucker mit zucker und zimet,
mache zu glatt runde küpflein drauß,
formire Rosetta wie flauzen, und mache
ihr wie flauzen schwanz und flos fatten den
teig, stecke ihr zwey rosinen in den kopff,
an statt der augen thue sie, und leg
sie auff ein papier, bestreuch mit eyer
klar in den backofen.

Marck küpflein zu machen.

Nimb marck lasse gewegen, rüeren fast dann
dann, und schlag zusammen, 2. löffel
wie löffel voll fein mehl, salz, muscat
blut, rühre unter ein ander und in
fleisch brüh gesotten.

Milch Nüßlein zu machen.

Stoße Milch in einem Schaum, nehme Eyer und eben so viel, so viel man dann vor ein gutt Stück Butter muß in die Milch thun, laß kochen, bis sie dick wird. Laß sie dann nehmen kalt, thue auch Eyer weiß dick mit Butter, und stoß mit einem hölzernen Löffel die Nüßlein darunter, laß sie darnach in Eyer backen,

Backen ohne Augen zu machen.

Nimm das weiße von Eyer, stoß Mandeln und Zucker, nimb den Dotter und mach ein Täiglein darauß, nimb allmahl einen Löffel voll in ein warm Eyer weiß, backe wie andere Eyer.

Mandeln zu backen.

Mach ein Täiglein von lauter Eyer Dotter Zucker und wenig Mehl, backe wie andere,

schwick ihn fest, wall nimm backen z
mesters rücken dick stoss mit nimm Mandel
modal auss, backt langsam.

Modal küssim.

stessa ässtal stimd sia gnürstal dass sia
wass im mass im klossa töpf sitta sia
darüber, dass sia aus wass darum umb,
mach gnalty in Tunk darin essa
sias? thu viel ässtal darein, thu
gluty auss den Deckel, untan drum
also neben sammb lass wass backen.

Ganza Rossal zu backen.

Mach nim fülla von Mandalen, wein
beeren, und zibeben, nit wenig gewürtz
brodt, auss ein wening Zucker darunter,
stessa stein grossa ässtal, stimdt
den büssen und stiel sarauss, stimdt
nimm Deckel sarabben dem ässtal,
stessa ihn auss, dass dem fittel darein

Dinkel, mache ihn schneider voll von der Milch, und thue den Dinkel schneider darauf, mache ein Löchlein wie für äpfel schnitzen, lasse den äpfel wohl darin und tauch im schmalz, darnach thue 3 oder mehr nach dem die viel leute sind, und zieh, mache nun süßen brüh darüber Last aufsieden Hut wohl auf kohlen. schmalz aus grossesta Mandeln und zibeben in die brüh.

Schwedenkräfftala.

Nehme ein Maß milch in einen pfann über feuer, schneide 2 weiße Leiblein rein wenig zerbeln und salz darein, lasse kochen wie einen brüh, thue stein mehl darein, rührs wohl über dem feuer, dispod die weiße Leiblein herdumbs, mach schmalz heiß in einer breiten kachel, brich mit einem Löffel darein, legs auf schmalz, brats umb, lasse mehl zu brauen schneiden.

gebrente Lebkuchen zu machen.

Nim mehl so viel du brauchst, thu salz darein, lasz es wol sich, mach mälssig warm lasz mel an, mach einen festen teig, nim schmalz nimm dann nüszgroß, lasz in einer pfan zergehen, thu den teig in die pfan, knetten ihn wol ab, lasz es sich wol in der pfann stehen, leg eisen in ein kohlen kasten, schlag nimb nach dem andern denn, bestreich ihn gemälig mit ein federle voll wasser kasten dann, nim die zwitzerle nemmlig mit schmalz, setz zu lasz der teig nicht zu lind werde, fülle die spritz nicht voll, schmier allgemach mit schmalz, lasz immer ein wenig mit der spritz ein mit einem lebkuchen eisen, lasz ihn ganz gar backen, schüttle immer ein wenig an der pfan, wenn sie aus der spritz gelb sind, so drehen sie gemach um, mach nicht zu heiß, damit sie nicht zu

Rosinen nützlein.

Setz die rosinlein in salbeywein und
abgetrib in nimm zu einmachen fasten
zu, las wol sieden, stimb abgetrocknet
gnedigklich, reib in stualt, stüb das
stualt wol daran, thu die beerlein
in rosinlein, las mit ein ander auff
dochen, darnach wann man gessen
disch haben will.

Eyer mülsen in einer süßen brüe

Nim 4 eyer wol geklopfft ein kleinwenig
stualt darein, thu stualt nimer dann
nüssgroß under ein, wann dis ist,
so stoß das stualt nit zu klein under
ein ander, stüb darauß in heut
und thu schmalz, stüb nimm stöß-
löffel voll dar dan eyeren in die hen
pfan, stoß gnedig herumb, salb ein
kleinwenig under ein ander, als gessel walt
dann darauß, thu stualt wieder in

Die Hasen, lasz winden schön schwenden, backb
allemasl alsza, lasz die gnug sasz, schmidt
darnach klein, wie die andels ob. wicken
sin zů samen, wie zůspeisen, lagbein nit
zů, mast nim süsz ob. bitter brosz dar-
über, lasz zůst nimm gleich ausz finden.

Leinst Kůchlein zů machen.

Nimb ein stück rindt fleisz, schmidt die
zwibelin feinig darein, zgebandner Eyer
nim wenig petersilien ob. Majoran, sachs ein
wenig sonst, klasz dz alles klein mitnim
ander in ein schüssel reyf mit dem messlin
schmalz und schütt ausz darein, schön ge-
wirz und salz darein, lasz dz weich isz,
wirds nit Eyern an, lasz es die weiss
dicker bekomb, lang mit einem löffel
fein klein Kůchlein sammen schlag
in ein pleist-brey, und lasz nit gar zů
lang sieden, dasz sie nit zerfallen

92.

Ein gutt gemüß den weiß Brodt.

Nimb ein Leiblein weiß brodt, schneidt es schnitz, daß sie nitt zu gantz bleibt, dann daß Leiblein nicht verfalle, muß schmalz heiß, thun das Leiblein drein, backs schön roßt und gelb, gibts das schmalz auß dem pfännlein, daß nit zu wenig darin bleibt, thun ein Hand voll zucker auff das gebackne brodt, ein Eßlöffel voll wasser darüber, und ein wenig Zimmet darauff thun, und zwey eyer auff den Tisch.

Kalb zu roßt zu machen.

Nimb ein schön mangold blätter, wasche sie sauber, legs auff ein sauberes brett

Nim den 2 winsten Cribben die brosamm
abrisch in fusser mily ain, thun gewirz
salz, muscatn-blüt, maioran, nach dainem
gelüsten, ain handvoll mit stern, mesl
und 2 eyer daran, rurs alles wol
untan ain ander nim ain mangel blat
stainds, das rippli herauss nim ainen
löffel voll von der fülln, wickls fein wol
in das mangoldblat, legs in ainen
gewirtn eyrn hafn, wan sie alle gefüllt
sein, so gewins ain ebnig pfandl dar-
auf, stainds lüttar wie dünn stiblein
legs oben darum bo stütz sündig fleisch
brüe darüber, las auf nuer gleich
chochen.

Angstl stutzen zu backen.

Nim gütte äpfel die nuss zu saurn, stroffs
und mach stützlein, wie man würbn
stainds, thun sie in ain stüfel, gewün
ain handvoll schmalz darüber, gwing

ßu wolf durch nix anders, dann in schmalz
schön weiß schwarz zucker braun.

Aepfel krapfen zu machen

schneid die äpfel fingers dick, mach
nix laigln, wie zu anderne äpfel
schnitzn, nit zu dick, thun die schnitz
darnach, mach schmalz in einer pfan
heiß, thu das schmalz in ein andern
pfan. Es muß aber gar heiß bleibn
leg die schnitzn in die erste pfan,
darinnen, das zimmet mit ainig wenig
auch dan andern bleibt, leg zu der
pfan darumb, in der mitte nicht, thu
das heißen schmalz darüber backs fein
schnell für einander dann nicht wasl

Kastanien zu backen.

Nim schön mehl, mit ainig salz, mach
mit süßen milch weich an, nur das
gar dick ist, darnach schlag eyer dar-
an, bis schier wie ein dicken laig

wüsse und Kloss? ihr wolt, ihr schmalz in
nit für ein kuchen nemen, sonder
auch einen sichern kasten, mit claster.
kas. Dass schwein schmalz wolt in kasten
frembde Länder, sütte sonsten in nit
essen, ihr das Teig darein, sütte das
schmalz schinder oben schwimmt, deck mit
hölzernen deckel darauff und süllen glüt
oben drauff, wan der Teig gestanden ist,
so schneid gresse od. kleine stück in form
und backs schön, backt nit zu lang sam und
nit zu bran.

Gebackens brot in einer fisch
brue.

Nim ein halb voll gestossen Mandel, nim
etwig rosen claster, zucker, nim halb voll
mehlen Mehl, rüers mit eyern an, nim
ein weiss leiblein brot, schneid oben ge-
schnitten, doch dass es unter wendig ganz
bleibt, schneid die Mandler in alle seiten,
füll sie wol auff, backs im schmalz lag

Darnach in Fin, stall darnach auff ein
glüth, schütt ein Seyer brüh darüber,
und las ein wenig auffsieden, als muß
auch zimlich weychen und zerbeben in
der brüh seyn.

Weiß brodt zu backen.

Nimb 2 weißen Leiblein brodt, schneidt die
rinden eben in kein schüssel, mach ein
sudel milch sudig, schütt ein wenig roß-
wasser darein, wer gern zucker darein
hat kan auch zucker darein thun,
wan es sudet, so schütt es über das weiß
brodt, darnach clopff 4 eyer darein die
stück brodt darein, backs im schmalz.
Streu zucker darauff.

Latwerg Brecklein

Stoß ein Thal Mandel, wäsch sie laden, auch
ein Thal, las trucken werden, fach ein
nadel mit einem faden ein
darnach nim ein Mandel, und werffe

nun Zibeben diss ass nin halb qtal lang
ist, fass alles so an, lass abis nin langes
Läcklin dran, mass nin Lang nin an,
rolln zi gebaidnen äxstal stuitzne,
lass darin nun, bäckt fibst wöst, zuig
dass fäcklin gnaus sowanss bsawnin ab nit
zuckar,

Lebzen stuitzan zi backen.

Nim gsiftelta bsawn, fuchs dennin, wösse
sin in stualtz, thin nin sandtbell dennin
ebnin-bsawn darein, zuckar zimmet
nin ebnig gwüss brodt, wisse wossdurch
nin ander nim oblatten, stennig darauf
lass wein Nürnen-stuittan, mass nin Lebzenin,
rolln zi äxstal stuitzne, birg die
stuitzne gnaus sowanss backt im stualtz.

Gsiftelta Zwetschken od. stuitzne zi backen.

thin sin in nin zäfflin, ein ebnig ebnin
und zuckar darein, lass sin nin ebnig
sindne, und dass sin aufstandan, lugs

auf einen sauberen Teller od. Brettlein
stecken mit sauber geschälten Mandel in
an Igel machen einen zu lassen wohl
kalt und trocken abwarten, nach wie
Zeigens an, dass sie darin sey, legt
in schmalz fein röst bestreuen sie wohl mit
Zucker.

Gefüllte Kuchen

Nim ein Stück brosam von Feinem Teig
brech, wohl in schmalz stön gelb, wie Krautz
geschnitten Citronen, wie etwas klein
geschnittene Mandlen, Zucker, wie wenig
Zimmet, rührt mit einem Ey an, wie
wie oblata, und legs in der mit einem
löffel voll von der fülle darauf, decks
mit einem oblaten zu, nach einem
Zeig ein äpfel schneiden, tunckts der
beyde oblaten wenig nur in den Teig
legs in schmalz, backt gar schnell, be-
streus ab wohl mit Zucker, man kan
auch auf der fülle Krieg schlagen machs.

Forellen sieden.

Sieden die Forellen für sich, oder sauber
sieden sie in Essig, thun Salz, Pfeffer, Ingber
darauf, und schütten nun so viel essig darein,
daß sie dem genug, siehe die Brüh herab, leg
die fisch ins Pfännlein ordentlich und dicht zu
stehl auf einen Rost, mit
einem Faden, mit
einer Schnur darauf die Brüh schneiden in
die Pfann, nim Ingber, Pfeffer, Negelein
wohl durch ein ander, schütt auf an die
fisch Brüh und ziemlich Butter, laß ein wenig
aufsieden den fisch und schütt über die
fisch.

Forellen blau sieden.

Wan die Forellen wohl gewaschen, und schon
geschuppt sind, leg sie in ein Schüssel,
gieß gutten essig darüber, thun einen
in einer Pfann über feuer, laß es sieden,
thun Salz und Wasser, leg die fisch fein
in die Pfann, auch essig, und laß sieden,

aber lass die Sünder ganz bleiben, lag ein
wenig Butter, in ein Tiegel, lag die Sünder
fein ordentlich darein, lag frische Eyer
klein darein, deckt mit der Serviet Tü-
chel zu, und laug auf.

Auf gut Finden.

Putze den Fisch sauber, schneidt ihn stücklein
weis in die Pfan, mach schmalz heiß, schneid
Zwiblein, lass ein schmalz brodlen, thue
ein Löffel mehl darein, lass mehl braun
brodlen, thu Pfeffer, salz, nelken, muscat,
schütte alles ein und Essig darüber,
und lass sieden.

Grundlein sieden.

Thue die grundlein in die Pfan, deck
zu, schütt ein wenig Essig darüber, wan
sie sich ein wenig gedrümbt haben, deck
schneider auf, thu Pfeffer nelken salz
Limmel darein, ziemlich Butter und klein
lass nicht lang sieden.

Fisch Küchlein zu machen.

Nim den Einen Theil Fisch, welcher Fisch wohl in einer fleisch Brüh, Gemüs oder wo[h]l auch, nim Petersilien, Majoran nim Pfeffer, auch alles wohl durch einander, darnach thun gewürtz und Salz daran, rühre mit Eyern an, daß es eine fleisch Brüh, lasse nicht zu lang sieden, dan es fasert od. zerfallen lasse, so lege Zierlein die Pfeffer die Küchlein darein.

Haasen Küchlein.

Nim 4 Hand voll mehl in ein Schüssel, oder gressen nach, der dan Küchlein essen, thu nim Hand voll Salz darein, 2. Löffel voll Baum-Oehl lasse nim gutt Pfeffer gemalt darein, und schütte auch darein, 6 Eyer Gewürtz alles wohl durch einander mit einer Kanten

halb mass milch stellen auf ein schwein
essen od. braat kastel, Jacke[n] mit einem
[illegible] lassen 24 stund zu, schau das laig gesalzt
so thun must auf ein schüsselbrett, brüg
den laig aus der schüssel, schwenk ihn in
klein schmalz, und mach kuchen darauf
gross oder klein, wie du sie haben wilt.
walle sie mit dem well solt, brucka sie
nun mit dem sand aus, klopfe ein bis
brein damit, streu kümmel und salt
darauf, stupf ein klein schmalz legb
auf ein papir, und lass im backofen
backen.

Klein gesellen in schmalz zu backen.

backen über gebrünnt brat reuschen,
und klein schmalz, gar klein, auch
ein schmalz Citronen, wöl gerieben weiss
brod, ein schmalz löffel voll gesackte
feigen auch klein, salz und gewürtz, auch
ein glas schön, lass unter einander
kochen, stüb in ein braten schüssel, lass

kalt schneiden. Man nimm Teig, wie dass
wurst mit fleisch breit aus, und ein wenig
salz und schmalz, schall nimm Limonen
baden, lag das gesackte fleisch fürschlein=
weis schwimmen auff den selben baden,
schlag den selben baden darüber, knickl
mit einem ladle od. Kindl breitlein
darüber. sie dörffen nur so gross sein
als grosse Nüss; sie müssen fest ge=
backen schneiden, wenn man sie essen will
und fein schnell.

Gutte Lasatten in ein zu backen.

Thue Mehl auff ein brett mach mitten ein
loch, nimm den zerklopften Milch dass
wasser, 3 stal schmalz zerlassen butter
und ein wenig saltz, thue alles in das
gemachte, schneide es glatt mit dem schall
holtz, lege in ein breit ein, schmalz den
Teig, der darunter kommt mit einem
Messer herab. Leg Kalbfleisch, fünfen,
kutter, Citronen und gedörrt darein,

salz Rauf balinben, nim den abgeschnitten
nen Laig, mach nimm Eyckel darauf,
Eyckel darauf, streuet den übrigen
Laig der darunter fangt wieder von
darauf mit Zimmt, backt in einer
Tortten Pfan od. backofen.

EYERLEE

Erstlig nim 3 loth von der allerfeinsten
saltzblatz, wie man sie zu der artzney
braucht, wasch sie fein, und stell sie
in den Keller gutt abgedekt und morgend
frisch wasser darauf, den andern morg-
end nimbt man sie und streuet sie mit
einer Scheer zu kleinen stücken,
thuts frisch wasser darauf, und
stellts wider in Keller, den abendts
sie durch ein Tuch, trucken sie
fein, und lass sie nur rauh trucken
stehen, den selbigen tag wan man
die saltzblatz nimbt, dan nimbt
man nur halb mas essig, nur halb
pfund gestossenen Zucker 3 löffel
voll essig, nimm löffel voll

gantzen Pflaster Einen halben Stossen
milch, Das schüttet man alles zuvor in
ander in einen Krug, Läst es nit in Nacht
stehen, Des Morgens Last man es durch
Zuvor einen sack laufen, es Muss in
acht genommen werden, Das es nit
Grüb, Wan es alles Durch gelofen ist, und
ist schön hell, Dan nimbt man ein Neü
brandt Töpfen, und schüttet es hinein,
und Stellt auf Kohlen, und nimbt die
Lauspblasen, und schütt das Pflaster ab,
und Drückt sie Kleiner zusammen, und Wirfft
sie eins in das Töpfen, und rüherts stets
mit einem Löffel darein, Dan Man
darf es nit sehr Kochen Lassen, und wen
die Lauspblasen alle darin Vergangen
ist, Dan schüt Man sie durch ein Tuch
wo man sie hinein haben will, darnach
dan Man ihnen die farb und den ge-
schmack geben, wie Man will.

Ein schwartz Mandelbrot zu machen.

Man nimbt zu 3 Pfund Mandel 1½ Pfund Zucker, 14 Eyer Dotter, rührts ein halb Stund, darnach nimbt man ein Pfund gestossene Mandeln, rührts auch darunter, und von 10 Eyern das Weiss, zu Schaum geschlagen, rührts auch darunter, darauf halb Loth gestossen Zimmet, ein halb Loth gestossen Nägelen, von zwo Citronen das gelb darein gerieben, fürst Loth fein gestossen brodt, wan das brodt trocken ist, muss man nicht mehr rühren sondern gleich backen.

Ein weisses Mandelbrodt zu machen.

Ein Pfund Mandeln klein gestossen
3 Pfund gestossenen Zucker
Item 2 Citronen die schal gerieben,
ein wenig Zimmet oder Zimmet

rosswasser 7 ganze Eyer und schneider Man
7 Loth gelb.

Macronen zu Machen

ein Viertel pfund Mandlen klein gestossen
mit rosen wasser, sieb loth gestossen
Zucker, von einem Eyweiss.

Wan einem das Zahnfleisch von den Zähnen fault

Nim spitz Wegerich, Eichen-Rauch,
löffel-Kraut, salbey, ineb nim hand voll,
sieden es in einer halb Maß wasser biss
das gekräuft weich ist, alss denn wesch
einer benem gros Alaun darein, lass es
noch ein wenig sieden biss der Alaun Zer-
schmoltzen ist, drucken es wohl zu das der Kraft
darinnen bleibt, nim es das tags offtmahl
im wasser in mund und windes eingeschlim.
es hilfft gewiss.

Recept Vor Den Pfarbock

Nim 4 loff Krebßängen wein sin so in
Den Krebßen sind, stoßn sin gantz klein
thun sin in nin Hafn Apotheckerglaß, Güß
nin leßlmaß Des Allerbesten Rheinischen
weins darüber, stelln es an einen warmen
ort und lasß es etliche tag darüber stehn,
nim davon Des morgens 4 löffel voll,
Mittags Vor Dem essen 4 löffel voll
abends Vor Dem essen auch 4 löffel voll
Es ist aber zu wissen Das Das glaß
so bald man Die Krebß ausgenommen Die
weil sie noch thun mit einer blaß Lust
gebündem, sind ohne nin böslein sie
gestochen werdem, Das sie Lufft haben, auch
muß man allemahl wenn man es darauß

wehnn wil dass glass wohl innbehsenehmen,
abwe wohl acht gebm dass man nil dem duimen
nin wenig licht lass, sanst zu springt das glas
ab sihr gnedig

Wenn nin böhse mündsal dre nicht stihen wil
ausbrendig am backen odre an dem tzegem.

wehnn sunsthingke krank, zihnere ab das ab
wein stanb ist, darnach wehnn gihn honig ein-
tunungen das zuhnere drinckre dasse wein
nim fall wird, lass ab nin wenig nordarnum
wennadi ab brauchen will, shnire dem shadn
offe damit. ab ist gut.

Kleiner Braunschweiger Pastetenteig zu machen

Klimb 5 Lth. Rindfleisch, mit Fett gehackt und das
und Muscatenblumen 20 Lot Mark, wie mit Brü-
gen in Fett Schweinefleisch gemischt mit Butter
durch wie Brüh gerührt und abkühlen lassen,
1½ Citronen dazu gethan und wenn alles
zusammen ganz klein gehackt ist in wie Füllet
Pasteten aufbewahrt, gewürzt, Pasteten
und sodann kalt lassen werden, und in
die Formen gefüllet. Dann trig nimmt man
wie Mehl und wie halb Butter.

℞. Pulv. solar. ℔ Sch. gj
ocul. cg. ppt gtt

MD. in 3plo
S. Pülverlein auff 3mahl zu gebrn

℞ ℞. Camamill.
Card. bened. aa. Zij
Spir. ✻ anis. ℥ß.
Ess. Castor
Cort. Aurantii. aa ℥ß
Julep. Rosar. ℥ß

Ms. Pülverlein offt zu gebrn. Vorstehende Ehrbare Vorstehende Artzney Recepter, sind gar gut vor die kleine Kinder dann sie gewiß sahy.

Sommerwurtze Zucker

Feine Lange Zucker stein gestossen
3 gros de Kibetus 2 Loth 1 Qu. 2 Loth
Sommerwurtzen über der Zucker zusammen
wehren lassen bis die Zucker steigt als der
Hut man muss 3 Loth 1 Qu. Zucker la
ssen und lässt es wieder sieden bis es
die Höhe steigt, es muss aber allezeit ge
rührt werden, denn nimbt man 1 Loth
wohl gebogen Sommerwurtzen Pulver stäub
mehl abgeschlagt werden und die ver
6 Blätter und 2 Qu. eines Zimmet
Teller Steingestossen in den Zucker
Zucker gethan und ein wenig rund
Zucker als dann in die Förmchen und dy
gütt, wenn man sie will offen blasen
und lassen stehen, und es ein wenig ge
rührt werden, so muss sie rund stehen.

Einen gutten Persico auf Frantzösische Manier zu machen.

Rp. Ein Maas gutten Rheinischen Brandtewein thue darinnen ein Viertelpfund Pfirsingkern, oder auch bitter Mandeln, welche zuvor die Haut in warmen Wasser abgezogen und in einem Mörser wohl gestossen worden, lasse den Brandtewein ein tag oder acht über den Kernen an der Sonnen, oder ofen stehen, nachgehends lasse ihn durch ein Tuch oder durchlauff, wann solches geschehen, so thue einen halben pfund, Zucker Candisst zu-

und etwa 4 loth Zucker darein filtrirt es nochmahlen durch das Papier, und thut es sodann in kl. ne bouteilles.

Zitronenessig zu machen.

Rp. 1. Maas Zitronenessig
½ Maas Branntwein
1. Löffel voll Rosenessig
½ ℔ Zucker
½ ℔ Zimmet.

Die Zitronen müssen gerieben und auch dann Löcher gestochen, nachmahls aber durch ein Tuch gedrückt werden.

Einen Hippocras gesteind zu zubereiten.

Rp. 5. Mutzen brandtewein, 2. Mutzen Zimmetwasser, Pfeffer 2. Pfenning gantzer, und etwas soviel Zucker und Nägelein, desgleichen auch Paradis-körner in gleichem gewichte, 3. Gran Ambra grys. und soviel Muscus: und die Gallen stosse man wohl, thue es in den brandtewein, und lasse es in einem Zugemachten glase wohl ausziehen, thue es hernach ein 4. biß 5. mahl durch einen leinen Tüchlein und giesse allemahl den brandtewein oben darauf; thue es sodann in eine mittelmäßige und hierzu wohlverdachte phiole oder glas mit einem engen halß, und wann man sich desselben bedienen will, so nehme man ein pfund Zucker zu dem Maß darein und wann der Zucker geschmoltzen, so thue man 2. biß 3. Tropfen von der Essenz dazu, damit ist der Hippocras fertig.

Das Pflaster vor Fontanellen zu machen.

Nimb einen Loth die du abstehen willst einen Löffel voll Altenessig erwärmen, und halt ihn ein Weilg über den Quabel, hernach, dann streich ihn ab, so wird das Pflaster vertrieben. Morconnys.

Rp. Extract. Valerian.
Ruta aa ℥ß
Aloës Gumos ℥i.
flor. Benzoës
Myrrh. elect. aa. gr VI.
M. f. l. a. c. essent. Succin. pilul. no. 90.
asperg. specific. Cephal. D. M.
Det ad Scatul. S. Sand Stärkt und trinigen der Pillen 15. auf einmahl abends zu nehmen

℞. Essent. succin.
Castor. aā ℈j.
Sedoar
Cumbricor. ℔ß. aā ℈jß.
M. d. ad vitr.
S.
Gerz 3g. trockken Morgends und Abends
Jns warme.

Nachstehende beyde Recepte sind von Hr. Dr. Rupp.

℞. Extract. trifol fibrin ℈ij.
♁ solubil. ℥ß
Aqu. aperit. Schroeder. ℥ß.
Solve misc. det ad vitr. Sign.
Küffgr. wittrel Fe 100. trockken Jn warme.

Ist gar gutt vor drücken und Stechen unter der
Leber zippen am Magen, schlimmund vor blehungen.
last 5½ bath

Haupt- und Magen-Pulver.

℞. Muscaten-blumen, Gitwar-wurtzel, Alant-wurtzel, Calmes-wurtzel, Gibwell-wurtzel, Fichtholtz, praparirt Hirschhorn, weisse Ingber, der beste Zimmet ℔ß, Galgant, Nägelein, Hirschzungen-blätter, Pfeffer, Cardobenedict. Tausendgulden Kraut, aa jeder ½ lotb. Cubeben 2½ Quintlein, anis, fenchel, saamen, Selet saamen, petersilien-saamen jeder ½ Quint, wacholder beer anderthalb lotb, Senet-blätter drey lotb, Rhabarbara drey Quint, fuchslungen 1. lotb, Zucker Card. ½ ℔.

So reinigt anfänglich das phlegma mit der bösen Colera, auch das geblüt; vertreibt die verstopfung des Haubts, die Melancholey macht ein frisch hirn, stärckt das hertz,

die lunge und leber, behält sie in gesundheit
sie reiniget, den Milz, treibt den stein
auch den harn und den husten, macht
linderung der brust, und räumet weg
allerley innerliche krankheiten, sie stärket
und sitzet den magen, macht gute
dauung der speise, sie vertreibt das
fieber den kaltes frosten, sie reiniget
die blase, treibt den stein auch
~~wann sie hette gest[illegible] [illegible]~~
~~soll~~ sie sey groß oder klein, rieß
oder roth so muß sie weichen wie schatten
körner; sie kläret das gesicht macht
gute farbe, sie stärket der hirn
reiniget die adern, kält den menschen
leib an seinem leibe, vertreibt den schwin-
del, und ohnmächtigkeit: die schwachheit ist sie

Artzneyen für dem fieber und kranckheiten. Von diesem pulver gebraucht man morgens nüchtern, und abends wann man zu bette gehet vier messerspitz voll, trincke darauf vier stund lang nichts, darnach mag man essen was man will. Dieses pulver soll in vier glas gutes reins gutes und gebrauchet ist treffliche und köstliche erfindung wider schlag, gantz lähme und verkürtzung der gelencken, für ohnmacht und sincken des hertzens, macht sich aufstehen, macht appetit zum essen, stercket den magen, vor leber und nieren auch für husten. Saepissimè probatissimum inventum est.

eine dreyfache Stärkung in allen Krankheiten.

Man soll nehmen einen Lappen, denselben die Füsse, Kopff und Hals darbey, und ihn darnach gar trocken, zu dem Lappen soll man nehmen 3. th. Kalbfleisch, dasselbe auch trocken, und dann das trockene in eine bereitete Zimmeren kamer thun, und oben darauf mehr den drittel einer Muscatnus blüm oder Zimetrogen, und soll alsdann die kamer oben mit einem tüchlein zubinden, alsdann dieselbe in einen kessel mit warm wasser drey oder vier stunden in einem ofen sieden, sieden lassen; darnach soll man den kamen über einer schüssel in ein tüchlein drucken, das es ungedrückt selbst ablaufft, so gerinnet es wie ein Gallert: davon isst man allmahl dem kranken ein

wenig in die brüche, so früe vor brüche wa
so wollo. so soll auch das fett vom
kalbfleisch und lagsam gethan werden,
so nehme so faßt.

Sand-Saiffen zu machen.

Rp. 1. th. Hamisse Saiffe klein geschnitten,
½ Maas kochte wasser 3. loffel voll
fünchfett, ¼ th. fein Hünerfluist. diese
zusammen über das feuer gesetzt und
ein wenig kochen lassen, herunter abge-
kohlen und in einen hafen voll gro-
pülvert biß so verkaltet, und mann so
in stücken schneiden oder kügle davon
machen will.

ein herrlich wasser zum waschen.

Rp. fünf handvoll oder vier sauber gras, bohnen-
blüth, Rosmarin-blüth, weiß Lilien-blüth,
goldor blüth jedes 2. handvoll 1. lot ganzen
Zimmet, diese species in 2. Maas wasser

im rinnen Keller destillirt. Probatum est.

Wie man einen Alantwein machen soll.

Erstlich nimbt man ein Faß so groß als man es haben will von 3. 4. oder mehr Eimbern, nimbt dann einen neuen Kessel und thut anderthalb maß so viel Most darein als ins Faß gehet, laßt solchen wohl sieden und überschäumen, und weil der rein noch im Kessel ist, so nimbt man soviel Viertel Most, soviel Faust voll gedörrte Alantwurtz, thut sie in ein Schmaß Säcklein und hänget sie in den Kessel und laßt sie solang mit sieden, bis das Viertel eingesotten ist, dann füllt man den rein so warm ins Faß, thut nachgehends einen wenig ganze Nägelein und Galgand ins Faß. Wann einem dünkt daß der rein nicht starck genug nach der Welsch schmäckt, so hänget man noch von der dürren Alantwurtz ein neues Säcklein hinein, wie zuvor hineine. Wann man davon trinckt füllt man ihn allezeit wieder mit gutem süssem rein auf, so er kalt, bis ein ganz Faß

Krebs Brüsteln zu machen.

Thue die Krebs lebendig auf, thue das beste heraus, wärme sie mit Pfeffer und Salz, thue auch Butter darein, und thue Schale in Schalen, setze sie auf einen Rost, thue etwas darunter, lasse eine weile sieden, das Brod ein bröslein bestellt, so sind sie recht.

Fricatellen.

Kalbfleisch, Speck, Eyer, Citronen, Weckbrod ein jedes nach proportion, alles klein gehackt: alsdann nimm Negelein, Muscatenblum, Zucker, Salz, Frauenmilch, Butter gebacken und einer Citron Safft darüber gedruckt.

Einen Bratten in einer Saith.

Stosse ein wenig Wacholderbeer und Feldkümel, thue es in Essig mit Salz und lege den Bratten darein, lasse ihn über Nacht darinn liegen, und wann du ihn braten willst, so brate ihn mit einem gelinden Feuer, so du ihn angetrost gemacht, wenig Fleischbrühe darüber, und bestreue ihn mit Zimmet.

Dorteléen zu backen

Zuerg th. fein weiss Mehl, acht Eyer, neun Eier-
gelb aber das weisse weg gethan und 1½ Pfund
Butter, und Zuerg Pfund Zucker Milch, und einen
fremen Löffel voll Hefen, ein wenig salz,
einen Trig darauf gemacht, und 2. biss
3. Stund gestellt, stehen lassen, hernach
wie Eyer gebacken.

XIII. Es muss eine Stund gearbeitet
werden, darnach runder oder länglichter
Küchlein gemacht, und in das reine
Fett thun.

Fricatellen von auch einer andern Art

Kalbfleisch vom Brustück die Hütten ab-
geschnitten, das Fleisch klein gehackt, Brosam
auch weich darunter, etliche Eyer darein,
Muscaten Blüth, Pfeffer, Zucker, item Speck
klein geschnitten, auch ein wenig Thymian, alles
unter einander gehackt, darnach ein Kalbfuss ge-
nommen und darein gewickelt, so gross als man
sie haben will, in einen Tigel gethan und backen

lassen, und nie etwig etwas Jus sauce daran gethan, wenn solche fast ganz gelb gebacken sind.

Ein Englisch Büttig zu machen.

Nehmt etwas Mehl mit nie etwig biesen Eyer darein 6 Eyer, vor Jedes stieben etwas Brod geriben, ½ ℔ kleiner Rosinen, nine Muscatnuss geriben, mit sonst gestossener Muscatenblüh nie etwig streuen, ½ ℔ ungesalzen Nierenfett klein gehauen, dises mit einer Maas Milch nacheinander gerüren und in einer Torten Pfanner gebachen: Man muss die Torten Pfanner wohl mit Büttig schmieren.

Grüne Obst-Hutten einzumachen, dass sie über Winter grün bleiben.

Nehmt Zucker-Erbsen sie sind selbige ab, dass neue sie sollen gekocht werden, legt sie heraus in eine grosse irrdene Schüssel die weitest, streut

wohl salz darauf und darüber, sodann lasst
es vier oder fünff tage stehen. Hernach
muss man die Fischen in ein steinern
Trögt oder fässern legen, das vorgemeldt
Salz darüber giessen; dann widerum frische
Fischen nehmen in das Salz legen das
noch nicht geschmoltzen ist, aber massen salz
darzu thun und darüber streuen wie mit
dem vorderen geschehen, bis der trögt oder
fässern voll ist. Das Salz muss
muss allezeit darüber gehen, sonst verderben
sie bald und bekommen einen bösen
geschmack wann sie trocken liegen. Wann
man sie kochen will, müssen sie ein
paar mahl wohl abgewaschen werden
mit frischem wasser, hernach sie 3 tag
wasser gethan ein paar mahl, alle mahl
das wasser abgegossen, darnach mit frischer
butter und nicht gesaltzen, gekocht dass
sie braun gesotten wie ausgebacken, so
schmäckt wohl.

Eine schwarze Brodtorte zu machen.

Nim 10. Eyer thue dieselbe einen Berg etwa eine halbe Stunde wohl durcheinander, thue dazu ein halb Pfund ein gestossenen rothen Zucker, thue es abermahlen ein wenig untereinander, hiernach nim 1. Loth Zimet und 1. Loth Nägelein ein gestossen dazuthue, nachgends ein halb Pfund gestossene Nüsse mandeln, und endlich 6. Loth ein geriebenes etwas trucknes schwarz Brod. Thue alles vorgemahlen wohl untereinander, thue es in eine torte Pfann und lass es backen.

Welsche Nüsse einzumachen

Lasse vor Johannis, Nüsse abbrechen soviel du willst, steche solche mit einer Stricknadel durch und durch, reinige sie nachgehends in einem Topfstein, und gebe ihnen 14. Tag lang wenigstens täglich frisches Wasser. Hiernächst siede sie in einer Pfanne so lang bis sie sich mit einer Spicknadel leicht anstechen lassen; Schütte sie in einen Durchschlag, lasse sie recht ablaufen und siede in der genugsamen Lösterlang gesiebter Citronen, Zimmet, Nägelein und länglichte Stücke Zucker. Siede endlich solche in einer Pfanne zum festen Läuter

ihn so lang bis er gimmelt, alsdann
Sodann die Nüsse in den Zucker und lasse
sie einen Wall mit aufsthun
Lasse dann sie und ein einen
Steinern Trog sitte den Zucker
darüber, lasse sie 3 Tage lang
so stehen; nachgehends sitte den
Zucker von den Nüssen ab.
Thue ihn in einen Kessel, lasse ihn
abermahlen so lang siedten bis er
dick, und gimmelt, alsdann sitte
ihn wieder über die Nüsse. Nach
verlauff 2. Tag siede den Zucker
zum letzten mahl auf die vorige
Art und lasse ihn über den Nüssen.

binde das Töpfgen mit einem Papier
Zu und stoß solches rote klauen Loser
mit einer Stekandel.

Eitröfen - Sälblein

Unguent. Pomad. ℥ij
Mercur. praecip. alb. ℥ß
M. D. ad fictile

℞. Sap. Venet. ℥ß.
Lumbric terrestr. ℥j
vini crocat ℥ß.
Solve misce S. stark aufgeschüttret
äußerlich zu gebrauchen. Ist in gliederschwer-
den sehr dienlich, die schwachen gliedern
damit zu schmieren.

℥ Rhabarb. optim. ℥ij

Vor einmahl

Ist ein gelindes Laxativ dem Phlegma auch

dem Gedärme ausbutzendes.

gutten Marmelad zu mach.

Nimb 3 pfund dem feinsten Zucker, pflag

solchen in stucker, thun ihn in einen Säuber

Topff, gutt wenig gut Hobben wasser da

über bis es über, allbereit, dann siehst

solchen auf ein feuer wann solches an fün

zu sieden, so muss man ihn schäumen bis

kein schaum mehr darauf ist, dann nim

man 5 pfund geschälde gutten eyrnbel

die Acten voll sie auch schon solch

in stucker, und in frischs wasser wasch

gewaschen, und darnach voll ablauffen

lassen, und in dem gelauffnen Zucker

2

gethan, und allezeit gusst dem Kuer
gerührt, bis die gelben weiß, dan
als dann in einen blechern Trog gethan
und durch getrieben, darnach widers
in den topff gethan und auf dem einen
viertel pfund stehen lassen, dann
nimbt man die Citrony die fall
ganz rein geschelt, und ob viel guam
will Citronsaft auch dann geschelt,
die Citronfell thue zu der weissen dryg
das die bitterkeit heraus gest, und
unter die gelben gethan und wohl durch
ein ander gerührt, die fackel muß
zuvor durch das feuer wohl gezogen
werden wie man den macaron feuer
thut, und die decken nicht gleich darauf
zu gemacht werden.

Recept nimm schneeglänzend Biscuit Pösen zu backen

Man nimt 10 Eyr, und schlägt das Gelbe und auch das Weisse à parte in ein hohes Geschirr, und schlägt zu erst das Weisse wohl zu Schaum, wenn dieses nun recht ist, so schlägt man das Gelbe und thut es zu dem Weissen, und schlägt dasselbe wohl durcheinander, und thut ein Pfund in Stern gesiebtes Zucker und ein Pfund Mehl, und nimt 1 Lb. feinen Canarien Zucker, reibt ihn gestossen, und durch ein feines Sieb gesiebtet, und rührt das Gelbe und das Weisse darunter, und reibt die Schale von einer Citron auf einem Reib Eisen, und rührt dieselbe gleichfalls darunter, so dann nimt

von 20 Loth, klein durch gesiebtes weiß Mehl,
und nüchtern solches auch nach und nach darunter
und schneidet die Form rein ebnig mit Butter
und stäubt diesen Teig in die Form, und läßt
solches ganz gemach backen. Wann es gewiß,
daß der Teig nicht Blasen
kann mehr gelassen. probatum est.
Vor Gesunde, mit etwas Wein gegessen, stärckt
die Lebens Geister, und dienet sonderlich zur
Aufmunterkeit.

Recept, wie das Saccharum Lactis auff die beste manir zů machen

Nehme nimm Maass Brieff Milch, vnd
thů sie in einen neuen vnglasurten Hafen
gantz thů auff ein schwachs Kohlfeuer, vnd
lass sie so lange stehen, bis die Milch
gäntzlich vberzinnet, vnd macht oben ein
dünn Häutlein, vnd lass sie wieder gantz
bis die Milch gar wieder gantz fort, nimm
oben die wieder auf die Kohlen, vnd rüere die
Milch beständig vm, vnd zuletzt gar wenig nim
Alaun, solches continuire so lange, bis die
die Milch zu einem Käsigen Coagulo
werden vnd aber weiß, : damit sie nicht anbrenn
so lange stehend rüeren nicht, bist du dein
Käsen fest.

N. Wenn der Thee nicht dunkel gelb braun ist, nicht aber allzu braun aus sehen, sondern Karbonat ist, und auch nicht weiß schmeckt.

Gebrauch davon.

Man nimt alle Morgen, oder wenn man Thee trinkt ein Löffelgen voll, statt der Milch in die tasse, gießt darauf dem siedenden Thee, und läßt ihn eine Weile stehen, darauf trinkt man den Thee, der ganz fett davon wird, denn ab, das auf dem Boden liegende Pulver aber, schüttet man nicht weg, denn sie nun, ohne nicht zu einer jeden Tasse allzu viel werden, sondern Pulver darzu, wenn der Thee auch in dem Caffe trinken, unlesen aber nicht allzu stark seyn muß.

℞. fol. recent. trifol. fibr.
Nasturt. aquatic.
fumar.
Veron. aa. ℥V.
Cons. rosar. ℥II.
Lact. Vaccin. rec. mulct.
℔. XVI.
M. f. Mixtur ex M.B. ad dimid.

Dieses Recept hab
ich gebraucht

℞. fol. recent. Cerefol. ℥x.
fumar. ℥VII
fol. recent. bellid. min. ℥III.
Lact. vaccin. rec. mulct. ℔. XVI.
M. f. Mixtur ex M.B. ad dimid.

Hab dieses La Mia
Consorte:
Sind beyde von
Hr. Dr. Burggraf
mir von Aug. medio
Maji 1746. gebraucht
worden.

Die ersten Morgen trinckt man einen Halben
Schoppen, auf die bekannte Art so warm genacht,
man stellet nemblich ein irrdenes Thee Potgen, worin
man die Dosis von diesen Recept heute alten
ist in warme Asche und läßt es, einer Viertel-
stunde darinnen stehen, trinckt alle Morgen
einen Viertel Schoppen mehr, bis auf 1½ Schoppen

mit diesen 1½ Stoffen continuirt man nach
gehends 14. tage, ohne daß man nöthig
zum abziehen.

Eine Rosen-Parfum

Nim 4. ℔ Rosen, und 2. ℔ gemeines Salz,
setze es in einen Matras oder Recipienten,
lasse es also 40. tage lang in dem Keller
in der Erde und Pferd-Mist, und distil-
lire es gemach. Dieses ist die vortrefliche
Parfum, so in Hungarn gemacht wird.

Monconys Beschreibung

der Art von einer Zwiebel auf das Glas
welche man vorbrennt hat gelegt, stillet also
bald den Geruch, und wird man gewahr
einer Farben von Maßen

Item p. 861.

Warzen zu vertreiben.

So soll man soviel Knötgen von Stroh als Warzen
sind nehmen, dieselbe damit anstreichen, und gemach in-

[illegible] Mist, damit sie [illegible] [illegible]
da würden die Warzen eher so abgehen als
die Strohstrützen, die welche man aber doch
noch ein wenig vom Laibe lassen und sie also
nicht glatt abbrechen müste.

Wie man die Spalten im Klein oder Vier-Tonnen feste verkütten soll

Lasst Blätter von Ulmenbäum und
rothe Rüben stampfen zusammen
kochen, und schmiert damit die Spalten
der Tonnen.

Lac Virginale zu machen.

Rp. Storax 2 Unzen, Benzoin 1. Unze, Brandwein eine Pinte, Balsam eine halbe
Unze, lasse es alles zusammen ein wenig
auf heisser Asche infusiren, filtrire es etwas
und thue darein 3. bis 4. Tropfen in ein
glas Wasser. Monconys.

Gläser zu leimen.

Wann Gläser sind Blumen welche Risse in das Glas eingetrocknet werden muß, die nimm Löffel mit Spiritu vini über kohlen, und nimm selbigen Harz schmoltzen und immer rühren, so bestreicht man die beyden Stücken die man zusammen fügen will, ganz subtil damit: da sie, dann so man nun miserere betet kann, feste kleben werden.

Wunden zu heilen:

Emplastr. Mirabile für 6. xr.

Die Wunde kann Tag vor mit dem Balsam. Copa. ihre geschmieret, und alsdann vorstehendes Pflaster, welches sehr wohl heilet und fest anklebt, darauf gelegt werden. Der Balsam. wird ad vitrum in der Apotec gegeben und kan man sich selbe geben lassen. Ebenso wird auch das Emplastrum Opodeltoch sehr gebraucht. vid. Pharmacop.

Rousse d. Burggraf Jun.
d. 5. Mart. 1747.

℞. Magnes. alb. ℔ß. ℥iii.
Rhabarb. optim ℥i.
Cinamom. acut. ℥j.

Misce ut subtilissime.

D. Eine starcke Messerspitz voll 2mahl
des tags Zu nehmen.

Dienet für einen verdorbenen Magen, sonder-
lich wann sich gall darinnen befindet.

Zer Zucht vbir Mann die Traubem büttre macht.

Köstlich macht man 1 Mayß saffft, von dem allerbestem Trauben, die recht Zeitig und Rein faul bewym darvon sind, die Her Tul saubre ab gebleicht, und in einen Newen Kümchen gedan, und Zu gunstgest, alß dan durch ein Saubre Duch gerbunden.

Zum Zehenden nimbt man 1 ßo frische büttre milch, die aus dem büttre faß Kompt ohne gerbay sen.

Zum Dritten 1 Viertel ßo vom allerbestem gelbem wachß, vbir Rein Mayl vber sonst vbirß drunder ist.

Zum fürtten 1 pfundt vom allerbestem weßen vbirßen.

Dieses alles dutt man Zu samen, in ein Neu" fürßig töpfen, und Kolen darunder bis no Korst, und den gantzen Day, in einem

Rochen nehalten, nicht Zu stark und nicht
Zu schwach, es muß den ganzen Tag nicht
das Brey stehen, dass flüssig ab schäumt
bis kein schaum mehr drauf ist, hernach
thut man sie in Casten schalen, oder wo
man es drein haben will, Ehe man die
Büchsen in die Casten schalen setzt so muß
man sie mit warm wasser ausspühlen dann
so kan man die spühlen wan die Büchsen
kalt ist besser heraus bringen.

Zum ein der Klüssigen gütn brandsalb.

1. vor 1 Kronützen die selbst schwarzen Kalmay
Es muß kein gebrandter Kalmay sein
sondern schwarzen rein gestossen aus der
apodec.
2. vor 1 Kronützen spanischen Klee die selbst.
3. Ein halb Viertel ö schwarz Baumöhl.
4. und dass schwarz vom ay, diese 4 stück brau

ündre nin andre yr Rhabarb, Das ob nin
Sälbyne yibt, alss Dan Inn brand vff mit
inem Dünnen seltzyne yr Sunnel, von
dinser salb.

Zu yasr yülf blastre vb böss brüst,
und allen Sand / Sadrn.

vb baumöhl, mest Sniss ynmasst, biss ob
Castanien braun ist.

vb blüg ibriss rnin yrstossen, und in Inn Sniss
baumöhl, mit ninnin Klab yr Sabtnn langyn
Sölsyn, nin ynrüsst, und auss nin ibnig Kol
Sruns, nin Salbn Sürtel stund, Kochen lassen
Salb vb ibriss Sungfrou ndasy, Sinnin
rdan, und nin Klein ibnig mit Kochen lassen
biss Das ndasy mest Inn Sinnelsyn ist,
alss Dan Inn Sruns yrdan, so lang Das
blastre, wol ndann und Sün ist, nüss Mans
alss mit Inn Sölsyn, Sinnin rusorn!

Dann folgt das blumkohl, gahr feine
under auf den grund, Man kan es in
dem töpfen lassen bis es kalt ist alss
dan kan Man es mit tücher aus dem
töpfen rausnehmen, dieses schlagne mus
im sopf in der sonnen lufft zu Korb
ober dein, wenn der baumöhl gahr feine
dämpft, und nimm sonst gahr feine auf
die brust pflägt, wan es in der Rüh
zu Korb wird, es kan auf nimm Kolchan zu Korb
werden.

Der frau Denvilen ihr schlagne

1 ℔ baumöhl.
1 ℔ gelb wachs.
1 ℔ weissen senff.
vor 4 xr Pherpentin.
Das wachs mus man in einem neuen töpfen
Im grossen lassen, sonsten thut man das baumöh

dar zu, und läst es untter ein andre speis thun
ehe man den saltz, so muss man auch thun
Colum zu Rost thun, dan es nun Rost so muss
es zugedeckt thun, mit einem küpfren Saum
löffel, sonnst dan es gantz trotig ist, und nit
thun kanlig ist, so thut man rost das Terpentin
sinin, dieses eplastter Kan in der Küch zu Rost
thun,

Ein Probat Mittel für Hosen drucken.

Nim Stucker glas, mache dieselbe in einer Eysen
Pfanen gluend, lösche solche in scharpfem brand
wein ab, lasse sie nur Zitlang darinnen
ligen und gibe mit solchem brandwein
den Mund an dem schmertzhafften Orth
etlichemahl auß, biß die linderung empfindet
es zihet den Eyslein sinderig und sicht
abe selbsen.

Ein gutes Magenpulver

℞. ℥o Stomach. Birckmann.
Züj
Flaved. Cort. Cr. Jij
Cort. Cascarill. Jj.

D.S. Magen starckendes pulver

conf. Pharm. cop. Aug. reform.
p. 163. empfiehlt die Compo
sition des pulv. stomach. Birck
zu finden ist.

---

d. 7. Januar. 1760

℞ Rhabarb. opt. gr. XVII
& polychr. edulc. ℈ gr. XIII.

B. Pulver vor Zumahl

℞ Conserv. Ros. rubr. ℥ Setac. traject. ℥j
Sangu. Draco.
℥ Mastich el.
Spec. de Hyacinth. in gpl a ℈j.
Balsf. Locatell. cor. ℥j.
Syrup. de Symph. q. s.
M. d. ad oll. S. Consaltmeyr Lattwerg
Zwaffl dz Tags vnter Mercater-Nuss
groß Zw verfuren.
Comun. Hrn Hss. S. v Hilletenberg, meinder
dass Blutspeyen.

d. D. 19. Febr. 1765.
℞ pulv. Rhabarb. opt. ℈j
C. polychr. edulc. gr. xv.
Misc. subtilis. fiant in triplo
Det signet pro 1 Zwaffl

Dirse Recept Fabr. ist Anfangs Martii 1745
3. Tage lang vnausgesetzt vnter verschiedl. Ubr.
Vorbauchn Magen mit Mutzen gebraucht.

Einen guten Brust-Saft zu machen.

Muss aber derselbe im May, oder Junio zu im Herbst, wann die Kräuter feigh zu haben sind, gemacht werden

R. Eine Hand voll Klatschrosen, eben soviel Wegerichkraut oder Ribbenkraut, eben soviel Gundelkraut, eben soviel Frauenfuss 2. Handvoll braun- oder Lungenkraut, $\frac{1}{2}$ Handvoll Isop und Ehrenpreis, eine Handvoll gantze blauen Kraut, $\frac{1}{2}$ ℔ Feigen klein zerschnitten, $\frac{1}{2}$ ℔. grosse Rosinen die kern rauß gethan, 2. Loth süß Holtz klein geschnitten, 4. Loth blaue Violen.

Diese Stücke Kräuter muß man sauber außlesen, dann gröblich hacken und alles zusammen mit etwas Klatschwasser in einen neuen Hafen gethan, hernach gelindem Feuer allgemach sieden lassen, bis die Feigen

ringer sollen, alsdann diesen rein sauber
Eng gemeinen, dass die Kraft recht heraus
kombt und über Nacht in einem Keller
stehen lassen, dass es sich recht setze.
Dann sauber abgezogen in einen neuen
kleinen Faßen und warten bis einen
gelinden feuer die Hefen einsieden lassen.
dann thun dazu 2 th guten Canarien
Zucker, und lassen allgemach einkochen
bis es anfängt dicklicht zu werden,
sodann in einen glas verwahrt und
nach Nothdurft gebraucht.

Z

℞. Camphor gr. 34
Saccharr. Card. alb Zij.
Borac. Venet.
Alumin. aa ʒs.
Dissolv. in aq. foenic. ʒXII.

Dieses Recept ist vor wolfe Augen und vom Frau Brünetten Oculisten Hrn Dr. Taylor.

Gutes Hühnerauge backend zu machen.

℞. 1 tt Mehl
3/4 tt Butter
8. Eyer,
1/2 Maas Milch
2. Löffel Zucker
2. Zuckerbackenen gestossen und unter den Teig gemischt. Die Eier müssen in der Milch aufgelöst werden lassen.

Einen Raton-Kuchen zu machen:

Nim 1½ tt feine Mehl

Eine Eyerreiß-Crême Jämarsen.

Nim von 10 bis 12 Eyern das weiße, recht schön voll gantz zu Schaum: Dann 2 Löffel voll Milch dazu thun, lassen wieder gehen, und gieß heraus das Eyerweiß in die vierdte Milch: Stell es auf Kohlen und rühr es bis es dick wird. Laß ein halb viertel Pfund Zucker mit Rosen, und rühr es darein Löffel. Wann es auf dem Teller oder Schüssel ist, so laß es Milch tropfen kalt wasser darauf spritzen, soviel kömmt es zusammen.

Recept zu einer Rhein-Crême.

Nim 10. bis 12. Eyerdotter, klopfe sie wohl; dann rühre sie in einen Topf mit Rhein-Wein, lasse sie, indem du sie rührst, nach und nach kaltem Rhein-Wein, dann so viel du willst, und Butter, so viel du willst, dazu, und lasse es auf Kohlen und unter beständig gutem Rühren dick werden. Wenn es dick ist, so nim es herab, rühre ½ lb Zucker und 1 Loth gestoßenen Zimmet mit darein, lasse es noch einmal aufkochen, und gieße es in Gläser.

Ein bewährt Recept für das Zahnweh.

℞. Herb. Absynth.
Salv. nobil.
Ruth. Hortens.
Flor. Sambuci
ää pug.

Zusammen nur gutt. Handvoll
conc. et det in Charta.

Den Salbei thril in einem Salbei-
Wasser mit Wein und etwas so-
viel Alaun ein wenig gekocht,
damit durchgeseigt, und dann
so warm als man's leiden
kann, in den Mund genommen und
gespült und öfters damit ver-
fahren.

Die Beschreibung ist die Braunschweiger Eau des Carmes, wan sie Beschrieben die Mr. Lemery Jünachst; auch dem Traité de l'ecole du potager To. 2 p. 209.

Prenés six poignées de feuilles fraiches de Melisse, une once d'écorce de citron seichée, autant de Muscade et de Coriandre, ajoutés-y demi once de Girofle et de Canelle; concassés bien ces Drogues, pillés les feuilles, et mettés le tout dans un vaisseau propre à les destiller avec deux livres de vin blanc, et demi livre d'eau de vie. Laissez ce melange trois jours en digestion après avoir couvert le vaisseau de son chapiteau, auquel vous joindrés le

Recipient, dont vous boucherez exacte-
ment les ouvertures; et faites distiller
en suite cette matiere au feu de
Sable modéré, ou au bain-marie.

Grüne Erbsen grün auf Spanisch

Choisissez les grains bien tendres, mettez-
les fraichement écossés dans un chaude-
ron à l'eau bouillante après qu'ils
auront fait un bouillon, retirez-les
et mettez dans l'eau fraiche, etendez-
les enfuite à l'air sur une nappe blan-
che pendant deux ou trois jours
et retournés-les de temps en temps;
changez-les aussi de nappe, et ex-

posez-les au soleil pendant cinq à six jours, passez-les ensuite au four, qui ne soit que tiede, etendu clairement sur des clayes avec du papier dessous, jusq'à ce qu'ils soient bien sec, vous les mettrez ensuite dans des sacs de papiers et les fermerez sechement.

Quand vous voudrez vous en servir vous les ferez revenir dans de l'eau tiede, où vous mettrez un morceau de beurre marié avec la farine, et vous les laisserez tremper pendant vingt quatre heures; vous les ferez cuire ensuite dans la même eau, et vous les assaisonerez avec du beurre ou de la crême come il vous plaira.

L'ecole du potager T.e 2. pag. 448.

Ein bewährtes Recept für sitzige rothe Ruhren

Rp. Ein Stücklein Allegrauch, wie viel vohngrd an einer Gabel, zünde es 30. mahl brinnen Rauch-Lufft an, und löschs jedesmahl in Einem löffel Rosenwas-ser: Nehmbts man Sonnen-nimm löffel voll Klälig nüchtern, und thus in die Ruhr Trosten Läffel.

Elixir Temperat. S. Balsam. Hoffmanni.

℞. Extract. Absinth.
Card. Bened.
Cent. minor.
Gentian
Flavedin. Coftic. Aurant. ana ℥ 1. abomni albed. mundator. ℥iv.

Affunde Vini Hungarici opt. ℔vj

Misc. stent per triduum infusa
indigest.

Davon nimm Drey Mahl Löffel voll mit etwas Thee warm.

Kirschen mit Essig und Zucker einzumachen.

Man nimt zu einem Pfund Amarellen-Kirschen ein halb Pfund feinen weissen Zucker, 1. quint Zimmet und 1. quint Nägelein: diese beyde Stück reibt man gröblicht der Zucker aber fein gestossen. Dann rüsstet man die Stiehl von denen Kirschen; thut sie in ein Zuckerglas, den der gröste, dasselbe von einem Pfund Kirschen, und dem dazugehörigen Zucker zu setzen, einer breit hoch bleibt. Hernach thut man einer lager, ohngefehr 2. finger hoch Kirschen

Zimmet, dann etliche Löffel voll
von dem halben Pfund Zucker
unter rühren das gemüßt vor-
hero gemischt worden nun / dann
nimmt Eyerdotter und Zucker bis
alles im Glas ist. Gemachsfüt-
tet man gutem klaren Wein / sig
darüber bis das das Glas ganz
voll ist! bindet es mit doppelt
Papier wohl zu; sticht mit einer
spitzen Schorgen 20. bis 30.
Löcher hinein, und stellet es
so lange in die Sonne bis
sich die Eyerdotter gesetzt, wel
ches ohngefehr in 3. Wochen
geschieht. Alsdann nimt

man das löschpicht Papier fer-
nutzt, verbindet das Glas mit
einem starken doppelten Papier
und sobald es auch zum Gebrauch
nöthig ist, so schlägt man,
den Zucker etwas knapp dar-
zu; doch darf nicht viel da-
von fehlen, sonsten sind
sie nicht angenehm zu essen.

Schöne rothe Dinte zu machen.

Rp. Eine Maasbirn, wann es äus-
serst über Nacht gesaftet und sau-
ren sollte, ist nur desto besser.

Ferner $\frac{1}{2}$ tt gemahlenen Lig. verita-
len Fernambuc, und für 2. ßr ge-
stossenen Alaun. Dieses muß

Sömbtlichen einem Fuder gemäßter
ten reinen Corpf Stand Finden
& mit einer neuen Feder in solang
probirt werden, bis es recht schön
roth Feigt. Alsdann, wenn
Feuer ab, und sogleich vor 2. Xr.
Gummi Arabic darein gethan.
Nachgehends löschet man es
24. Stunden stehen, und seyet
es dann fein gröblich Pulverisirt
dann.

N.B. Man muß ja keiner Zuschwarz
der Dinte gebrauchte Feder da-
zu nehmen; weilen sonsten
die rothe Dinte, wegen des
in jener befindlichen Vitriols,
offenbahr verderben müßte.

Clystir bey nimmt tenesmo haemorrhoi.

Dali nach der Vorschrift des Herrn
D. Bis Burggrafs.

Nehme Landkoll neuzehn Klöpfen lass
solche in einer halben Maas Regen Was
ser bis auf die Hälfte einkochen, nehme
dann dasselbe durch, und schütte zu
der Lauge ein paar Löffel voll Schmalz
oder, mit soviel Öll, über gelindem Kohl
feuer, als zur Consistenz nöthig ist, zur Salbe
gerühret.

Im Winter gelbe Butter zu machen.

Man muß zu dem abgeschöpften Rahm
an statt des sonst gebräuchlichen Saffi
ran Ringelblumen Safft giessen, die man
gleich anfangs gesammlet.

Gegen die Leichdornen

Adrian auf grossen Rosinen zu machen,
der so gut als der Madera-Sect ist.

Zu 100 tl. süssen weissen Rosinen werden
45. bis 50. Pfund reifer grosser.
Diese Mischung führt man 14. bis 16.
Tage durch, täglich zu schütteln. Da-
rauf werden die Rosinen recht ge-
presst, und der Wein, oder ihr auf-
gedruckter Saft in einen Fucker ge-
gossen, welcher bey 30. Pfund
fält. Dann nimt man ein Stück
grauer Papier, stost es voller Löcher,
und legt es über das Spundloch.
Von dem ausgepressten Saft nim
etwas in einen Gefäss auf, erhalten
werden, um das Fuder damit wie-
der anzufüllen, sowie sich der mehl-
tau Most heraus verbreitet, und
durch die Gährung vermindert.

So läßt man ihn stehen, bis Brey völlig aufgegohren ist. Darauf nimmt man 3. Quartier von wohl destillirten Brandtewein, nim ßund den besten Zucker, das übrige von 16. Eyern, und nur Lutzr Alaun so in einem Quartier wasser zergangen worden. Alles dises nim zusammen gemischt, zu dem Most gegossen, und mit selbigem wohl durcheinander gerührt. Endlich schlägt man den Spund auf das Gefäß, und läßt es so nim Tage stehen: da man dann seinen Wein abzapfft.

Wann dieser Art nachfolgender

bey dieser Arbeit. Wann im
Anfang die Rosinen mit ~~dieser~~
dem Absud wohl gesotten worden
sollen: So wird dasselbe in einer
Kuffe gegossen, welche gantz rein
gemacht muß. Und indessen das
man brüht brav unter einander
rühret, überdeckt das Gefäß
mit einem Tuch, damit kein
Staub oder dergleichen hineinfalle.
Der Zucker und das weisse von drey
Eyern werde zusammen gequir-
let, wie der alaun hineingethan
wird. Wann nun dieser zu
gleicher Zeit hinein gethan worden
seyn sollte, alsdann das Eyerweiß
gerinnen. Das Absieden, in

Remede pour les hémorrhoïdes, même fistules
communiqué par Madame Fingerling.

2. Onces de Beurre, le plus fraix que l'on pourra trouver.

2. Onces farine de pur froment

2. Onces miel de Narbonne

1. Jeaune d'oeuf fraix du jour, en oter le germe réduire le tout en onguent; en prendre gros comme une petite noix: le mettre sur un petit linge blanc. Tachés de l'introduire avec le doigt le plus que l'on pourra

Champignons.

Ist am sichersten, das man diese Schwämme nicht in Essig kochen noch mit Essig vermischt ist, das man diese Schwämme gar nicht, sondern frisch zubereitet. Gebrauche man die Schwämme allein. Auch ist am sichersten, das man nur an denen Champignons die Lamellen, oder die Blätgen, welche unter dem Hute sind, ausbrate, und nicht den ganzen Schwamm selbst, an welchen Champignons kommen, oder wenigstens da er vorsorgsam gebraucht, nachfolgende Gerichte zubereitet, und die Gläser wohl verwahret, gut trocken werden.

Der Arzt Vater Theil p. 100 et 101.

Vor farben in Rum Blumen zu reden

℞ 1. Lotg Sal ammoniac. volatile,
½ Lotg Potasse, rein halb Lotg Sal tarta
½ Lotg ungelöschten Kalk, ½ Lotg pro
paratum Weinstein, 6. Tropfen ag
apoplectica, 1. Lutzen feinen Amb
vermischt dann Blumen, die keinen Grü
faben, einen gütten Geruch geben
kann. In die Mixtur werden die
Blumen etliche Minuten gethan,
so sind auch ihre Farb verändert.
Solltest aber obige Ingredienten
gueth haben; so kan man mit
Lotg Salmiac. geist, und einem
ben Lotg Vitriol. Geist eine ähnliche

Die Farben werden folgendermassen
verändert als Weiss in gelb; gelb in
Hochgelb; Carmesin-roth in Pfirsichblut;
Rosenroth in Hellgrün; Violet-blau
in Dunkel-grün; ponceau-farb in
pompadour; Ziegelfarb in Mausfarb.

Pro Nota.

Ao. 1747. Habe Ihro Hochfürstl. Silber-Präsent als
Schultheiß, bey Hr. Herling aufgerechnet.

M. L. L. 16te Dec.

1.) Einen Credenz-Teller à 1, 12, 1, 3, — 24,

2.) Vorschneid Messer à — 1, 11, 3 3. — 23, 52
dab Marck à 13. 1/2 Kr.

3.) Ein Casolette mit Caraffiner à 1, 7, 3 ii.
Dab Marck à 14. Kr. facit — — — 20, 7
ff Caraffiner — — — — — — — 2,
Suma Summar. Fl. Kr. 70. 3

Note d'une Caisse de Fayence envoyée à M.r le D.r Ohlenschlager & pesant 2 1/4 Entre Savoir

2. pots a oille	à 7. pieces	14.	—
2. plats pour les pots à oilles	à 2. 10.s	5.	
1. plat rond contourné	à	4,	10.
4. autres pour entrées	à 1, 10.s	6,	—
2. autres	à 2, 10.s	5.	—
1. grand plat long pour le roti		5,	—
2. autres plats	à 3, 10.s	7,	—
2 autres	à 2, — s	4.	—
4. autres pour entremets	à 1, 5.s	5,	—
2. Salladiers	à 1, 4.		
2. Saucieres	à — 16.s	1,	12
1. Corbeille ovale pour le desert	à	5,	10.
2. autres Corbeilles	à 3, 10.s	7,	—
4. Compotiers	à 1, 4.s	4,	16.
6. Douzaines d'assiettes	à 6. La douzaine	36.	—
		112,	16.

103. Pieces.

Blau und Weiss Porcellaine Service.

1. grosse Schüssel
4. ditto etwas kleiner
4. ditto
4. ditto
8. Salon
60. Teller

81. Stück kosten 60. fl.

einen gutten Reis Brey auf Italie
nische Arth in der Fasten-Zeit
zu bereiten

Ein Pfund Mandeln ist genug für
20. oder 22. Personen. Wann sol
che gebrüeht und abgezogen, wer
den sie in einem Marmornen Mör
ser gestossen, und wann dem sto
ssen nach und nach und fast tro
ffen wird Lauligt Wasser darzu
gegossen. Unterdessen thut man
dem Reis in frisch Wasser, und
wie an Aquellen zu lassen, wo
auch man ihn widerer Gewalt thut
wohl abtrocknen lässt und die
übrige flagnen Tücher trücknet.
Wann man soviel Mandel Milch
hat, als zu dem Reis dem man ha
ben will, nötig ist, thut man solche

in einen grünen irrdenen Topf, gie-
ßet Milch darüber, und rühret den
Reis ganz langsam ein, damit
die Milch überall seinen Saft
komme. Wann nun der Reis völlig
Milch eingesogen hat als genöglich
ist, und die Milch noch ein paar
Finger hoch darüber steht, so wird der
Topf mit einer Tüchter bedeckt,
ein grosses Kürbenblatt darüber ge-
legt, und auf dieses ein grosser
Stein, der Topf in die frische Asche
gesetzt, wo er die ganze Nacht stehen
bleibt. Des andern Tags siehet
man darnach, und wann die obere
Fläche des Reises allzu trocken scheint,
so schüttet man noch etwas Milch
darzu, und setzt ihn wieder in die
Asche, welche [illegible] bis an den Zeitpunkt
blick, da man anrichtet, unterhalten
wird. Cabalz Reisen 4ter Theil p. 395.

D. d. 5. April. 1761.

Rf. Elis. Ol. Mynsicht. Z/S

— Bals. Hofm. c. v. m. Zl.

M. D. S. Zu 100. Troppau der Tag

Zuerzumassl zu erfuern.

Für niuen Knordobuern Magru.

Goethe's Großvater.

Johann Wolfgang Textor,

Schöff und Stadtschultheiß der freien Reichsstadt Frankfurt am Main,

getauft den 12. December 1693, gestorben den 8. Februar 1771.

Goethe's Mutter.

Katharina Elisabetha Goethe,

geb. Textor,

geboren den 19, Februar 1731, gestorben am 13. September 1808.